N.° 2 sur les Règles Diététiques

rejetté

Printemps de 1777.

ACADEMIE NATIONALE DE MEDECINE

vingt sept mémoires

ARC 7
d. 1 n.° 1
VIMAR

N.° 2 reçu le 14.e 9.bre 1776.

rejetté

Traité Des Regles Dietetiques

Quale, quid & quando, quotiès, ubi dando, ista notare cibo, debet medicus bene doctus
ne malé conveniens, ingrediavis iter

Sch. Sal.

Rien de plus clair ni de plus sensible, que le precepte dans toutes les maladies qu'on a à traiter, — puisqu'il est prouvé que le regime fait une des principales parties du traitement curatif. il est donc de la plus grande importance de s'en s'appporter sur cet objet a celui

ACADEMIE NATIONALE DE MEDECINE

qui en chargé de la luve, parce-
qu'il en sensé, que connoissant non
seulement la maladie, mais encor tous
les Symptomes qui l'accompagnent
les vices particuliers qui peuvent y
avoir donnés lieu, ou qui l'entre-
tiennent: il en donc le seul qui
soit capable d'indiquer le regime
de vie que doit tenir le malade
vainte que negligeant les alimens
qui pouroient abbattre les Symptomes
& faire cesser les accidens, il ne se
livre a soi propre gout & ne se
jette dans un danger eminant
de perdre la vie.

C'en donc comme l'annonce
ma devise au Savant medecin
qu'on remettera le soin. je n'entend
pas par le mot de Savant medecin
parler seulement icy de ceux qui

apres avoir passé par les differens degrés de licence obtiennent la dignité de docteur: mais j'entends par le mot, parler de tous ceux qui traitent avec connoissance de maladies memes chirurgicales doivent etre regardés comme de vrais medecins: puisque comme l'assure Platon, celui la est vraiment medecin qui sait medicus: en effet dans le principe les deux branches de la medecine etoient exercées par un seul: et on s'est abusé de croire que l'etendue de cette science s'etant developpée, que le desir d'en acquerir de plus amples eut engagés a la partager afin de pouvoir donner plus de

ACADEMIE NATIONALE DE MEDECINE

tems à l'étude de celle que chacun auroit embrassée. nous voyons que le titre de medecin est attribué à tous ceux qui s'adonnent a la chirurgie comme a la medecine proprement dite. c'est par abus qu'on les nomme souvent par les termes de medecine interne & de medecine externe, & que nous voyons dans les pays etrangers des savans, en exercice de les deux parties de la medecine pratique, qui en ont reunis les titres dans les ouvrages qu'ils nous ont donnés. comme Guigner, dans un traité sur les hernies prend le titre de licentié dans les deux medecines. de Blazzoni, dans un autre des plaies d'armes

à fen prend celui de docteur dans les deux medecines, utriusque medecinæ doctor: puisque la medecine & la chirurgie sont une meme science, ayant les memes principes, & la meme theorie, dont les fondemens sont l'anatomie, la physiologie, l'hygienne, la pathologie, la therapeutique &c. nous avancons de plus que la chirurgie est la mere de la medecine, d'où elle a tiré toutes ses lumieres: que la chirurgie est aussi ancienne que les besoins des hommes, puisqu'à peine respire-t-il, l'air qu'il appelle le secours de la chirurgie & que la medecine n'a pris naissance que des operations de

ACADEMIE NATIONALE

la chirurgie.

Les prêtres de l'antiquité qui cultivoient cette première partie de la medecine, † eclairerent leurs foibles connoissances par l'inspection des entrailles des victimes qu'ils immoloient. la coutume ou ils etoient d'embaumer les corps, le traitement qu'ils faisoient des playes, les a aidés a connoitre la fabrique du corps sain, les causes prochaines ou cachées, tant de la santé, de la maladie, que de la mort même. C'est le traitement des playes qui a fait connoitre que la nutrition & la reparation des parties se

† ostendit eos sacerdotibus &c. j. l. 14 aux dix lepreux qui s'adresserent a lui — en St Luc ch. 10.

reparoient par le gluten.

La pathologie, cette Science de connoitre les maladies, donc les hommes superstitieux des premiers Siecles, attribuoient la cause aux demons, ne doit sa vraie origine qu'à l'examen des viceres que faisoient ceux qui embaumoient les corps (operation de chirurgie) car les trouvant souvent corrompus de diverses façons, ils conjecturent que l'origine des maladies ne venoit que des Substances qui servoient à les nourrir. cette decouverte donna lieu, au regime, aux purgatifs, aux vomitifs, & clysteres &c —

il en donc clair par ce que nous venons de dire, que la medecine, & la chirurgie n'etant

qu'une seule et meme Science, il n'en pas etonnant qu'elle puisse etre exercée par un meme homme. je dis plus, qu'il est impossible qu'un chirurgien ne soit pas veritablement medecin, puisqu'il ne peut exercer la chirurgie sans etre pleinement instruit des preceptes de la medecine et n'est donc à tort qu'on veut les differencier en interne et en externe, puisque ces deux branches ne font qu'un tout.

pour le peu qu'on jette les yeux sur le traitement des maladies qui nous survienent tant à l'exterieur qu'à l'interieur on verra qu'il est le meme pour une obstruction

externe, & une interne; qu'une
inflammation externe, demande
les mêmes remedes qu'une interne
ainsi des autres. aussi voyons nous
que theodamas, polydus, le centaure
chyron, & nombre d'autres
receuint chez les grecs les
deux parties de l'art de guerir
comme ne faisant qu'une seule
& même science: qui fut toujours
regardée telle, tant que la politique
peu raffinée des princes, mettoit
leur gloire à etendre les limites
de leur empire par les armes;
mais cette politique ayant changée
les guerres finirent, & la partie
chirurgicale de la medecine n'ayant
presque plus lieu, surtout parmis
les gens opulens peu exposés aux

ACADEMIE NATIONALE

malheurs qu'occasionne l'indigence.
Ces grands hommes que leurs talens
avoient rendus célèbres, restèrent
près des riches, & confièrent le
menue detail des operations —
aux barbiers qu'ils appelerent; se
reservant la pratique des grandes.
mais apres cette partie —
ministrante de la médecine, faute
d'etre pratiquée tomba dans —
l'oubli: ceux qui leurs succederent
& qui n'avoient pas cultivé cette
partie de leur art, se contenterent
de faire agir les barbiers comme
des automates dans les petites —
operations, & le manuel des —
grandes parut ensevelir. c'est ce
qui occasionna la chute de
la chirurgie, & qui la distingua

de la medecine.

mais aujourd'hui que cette branche est cultivée par des gens instruits des principes de la medecine: si des loix ne ont restituées l'usage de la pratique aux maladies externes, il n'en est pas moins vrai, que le chirurgien actuel reunissant en lui toutes les connoissances de l'art de guerir peut a juste titre passer dans l'esprit de tout homme sensé pour un vrai medecin, et c'est par cette raison que je dis librement en parlant du chirurgien dans les traitements des maladies chirurgicales: que c'est au savant medecin a ordonner le regime que le malade doit dans le cas d'observer. je pourois donner

ACADEMIE

beaucoup d'autres preuves pour appuier le titre a ceux qui pratiquent la chirurgie si cela ne m'écartoit trop de mon sujet ou je reviens.

pour faire voir combien les alimens nuisent ou coopèrent a la guerison des maladies chirurgicales: il faut d'abord montrer qu'elle route ils prennent pour parvenir au endroit malade, & y operer ou la guerison, ou l'augmentation du mal nous commencerons par faire une explication concise de la digestion, & des differentes preparations qu'eprouvent les alimens dans tous les endroits ou ils passent pour parvenir a leur dernier degré de coction

& pour éviter les redites en — parlant des differentes maladies chirurgicales; nous tacherons de faire voir la nature & les proprietés des divers alimens dont nous usons, afin d'en faire une juste application dans le cours de ce traité.

De la Digestion

Avant que les alimens puissent servir a notre utilité, ils sont sujets a bien des changemens, pour etre convertis en Sang & en humeurs.

introduits dans la bouche ils y sont broyés par les dents & imbibés de la Salive qui — en commence la premiere dissolution. ne broyer pas que

j'aille m'étendre icy Sur les differentes opinions qui ont été mises au jour Sur les agens de la digestion: il Seroit trop long de vous prouver que la fermentation ne peut effectuer cette importante operation de la nature, puisque les indigestions ne Sont que les effets de la fermentation occasionnée dans l'estomac, Soit par le defaut des Sucs Suffisans pour terminer la digestion, Soit par le vice de la meme Sue trop foible pour penetrer la Substance tenace des matieres digestibles qui Se Corrompent par la chaleur de la viscere. la preuve en est que les liqueurs Conservatrices ordinaires des matieres propres

a notre nourriture, l'empechent,
ou l'avertent, lorsqu'elles sont
prises apres le repas: il en est
comme des morceaux de chairs
qu'on conservent dans l'esprit
de vin, tout ce qui s'opere
dans l'estomac de ceux qui
souffrent une indigestion dont
les douleurs s'appaisent dès
qu'ils ont pris quelque liqueurs:
tandis que ceux qui ne font
usage que d'eau chaude eprouvent
les memes douleurs, tant que la
matiere fermentée n'a pas excitée
par son alcimonie ou les
vomissements, ou la diarrhée,
ou quelque fois tous les deux
ensemble.

je ne parlerai pas non plus
de celle qui admet la trituration

ACADÉMIE NATIONALE

puis qu'en faisant reflexion
sur les corps etrangers avalés
par differentes personnes, tant
quelquefois, assez bien de bouchers,
& nellement par un forçat de
brest, dont les corps etrangers
tres longs & en tres grand
nombre, qui dans le lieu de
triturations auroit dus empecher
l'estomac de faire aucune
digestion, & qui cependant ne
nuisoient point ou presque
point a cette operation. on peut
voir aisement par la, la fausseté
de cette opinion, pour laquelle
la mastication deviendroit
inutille. on vain nous opposeroit
ou la trituration qui se fait
dans le jabot des volailles, je
reponds que le jabot sert aux

oiseaux comme de dents pour
la mastication, mais que leurs
gigiers leur servant de la
digestion comme l'estomac aux
autres animaux et ne s'y fait
aucune triturations.

je continuerai de dire que les
alimens ayant été broyés dans
la bouche, et imbibés de la salive
descendus dans l'estomac presque
avec la meme forme y subissent
une seconde dissolution par les
sucs gastriques qui les penetrent
intimement, a peu pres de la
meme maniere que l'eau fait
le sucre et les reduits en une
forme de liqueur un peu epaisse
qui retenant une partie de la
couleur qu'avoient les alimens

en entrant dans le viscère, ce le qu'on appelle chyle, que la force Systaltique de l'estomac distendue par sa presence repoussant peu à peu son tout oblige à passer dans les intestins, ou elle eprouve une troisieme dispolution, qu'on pourroit nommer purification, ou depuration; par le moyen des humeurs bilieuses & pancreatiques qui lui donnent la fluidité necessaire pour penetrer le canal intestinal qui par son mouvement peristaltique fait la fonction de bluteau pour separer le chyle de ses fèces qui continuent leur route jusqu'a l'anus, tandis que lui

veins dans les vaisseaux lactés va se dechanger dans le reservoir de pequet, de la transmis dans le canal thoracique qui le verse dans la veine sous clavière gauche pour etre unis au sang de reservoir dans le cœur et par l'oscillation des vaisseaux la dernieres preparation ou loction, pour le rendre propre à l'entretien et à l'accroissement de notre individu.

Voila ce que j'avois à dire touchant la Digestion afin de faire voir, qu'elle precaution on doit prendre pour preserver aux malades des alimens qui doivent subir differentes preparations dans des visceres douleur foibles —

ou tombés dans l'inertie ou le relachement dans des vaisseaux souvent agités par la vehemence d'une fievre violente par des sucs souvent vitiés, & qui communiquent aux alimens les vices dont ils sont impregnés

Les inconveniens dans les digestions engagent donc celui qui traite à ne choisir que des alimens qui puissent lorsque le sang les vicieux qui pechent leur vendre leur lait; dans les irritées ou corriger la vicie des sucs digestifs, lorsqu'ils sont vitiés afin de pouvoir transmettre au sang un chyle qui puisse le renouveller, corriger ou

preserver de la corruption.

Les alimens.

Les differentes pertes que nous eprouvons à chaque instant par les differentes excretions qui s'echappent dans cette de notre corps nous demontrent la necessité indispensable de les reparer par l'usage des alimens analogues et capables non seulement d'en reparer les pertes, mais meme d'en retablir l'ordre lorsqu'il en derangé. Il faudroit pour en faire une juste application qu'on expliquat physiquement ce que c'est que temperament et qu'on rendit raison pourquoi tel aliment

qui convient à tel temperament
est nuisible à un autre: mais
comme cette digression nous —
meneroit trop loing, & nous —
eloigneroit de notre sujet, nous
nous contenterons d'expliquer
la qualité des alimens usuels
afin de pouvoir y avoir recours
pour l'application dans les
differentes maladies chirurgicales
que nous traiterons.

Les meilleurs alimens sont
sans contredit les corps qui ont
peu de fibres, qui sont sans —
acrimonie, composés de parties
mobiles, analogues au corps sain
ou tres disposés a le devenir,
soit qu'ils contiennent essentiellement les qualités, soit qu'ils
les ayent acquis par la —

preparations.

Dans le regne vegetal ceux qui approchent le plus du gluten animal se trouvent dans les farines des graines Cerealis & Legumineuses dans les racines tendres & charnues telles que les Carottes, navets raves &c. dans les feuilles de choux pommés, surtout les blancs, les têtes de choux fleurs, les racines salées de panais chervis, les fruits doux comme figues, raisins poires fondantes, pommes &c. on pourroit y joindre les semences emulsives comme les amandes &c. nous allons les parcourir tous en particulier.

Le froment qui sans contredit contient une farine douce

avec la quelle on fait differentes preparations pour nos alimens nous fournit un pain qui pour etre bon doit etre un peu vassis, sans etre trop sec, bien cuit & bien fermenté. Le pain sortant du four, qui n'en pas suffisament levé, ou qui n'est pas assez cuit est indigeste, parce que les sucs gastriques le penetrent difficilement. celui qui est trop sec non compris le travail de la mastication desseche le corps en absorbant une trop grande quantité de sucs. le bon pain est adoucissant.

Le seigle dont la vertu nutritive est inferieure à celle du froment ne laisse pas d'être

agreable au gout, leger, —
rafraichissant, profitable aux
temperamens secs & chauds, à
ceux dont les humeurs sont ulcus
& qui ont la bile exaltée, ayant
la vertu de relascher le ventre
c'est pourquoi c'est une pratique
louable d'en mettre un peu —
dans le pain de froment qu'il
empeche de dessecher, & ne —
charge pas l'estomac.

L'orge dont la farine est
fort adoulissante, & dont hippocrate
faisoit un frequent usage dans
le traitement de ses malades; —
fait un pain fort pesant &
qui n'est propre qu'aux estomacs
forts & robustes. L'eau d'orge
est detersive a cause de son
acide, & des plus utille dans

les obstructions. La crême qu'on en tire est fort adoucissante & nutritive.

L'espautre qui tient les milieux entre l'orge & le froment, fait un pain assez leger agreable au gout mais de difficile digestion.

L'avoine dont on ne fait guere de pain qu'en tems de disette, fournit une gruë rafraichissante, peu nutritif, facile a s'aigrir, & dont la bouillie resserre beaucoup le ventre. Les bouillons d'avoine sont salutaires ils adoucissent les humeurs, ils divisent & poussent par les urines, ils excitent quelque fois la transpiration, ils sont utiles dans les

catharres, l'ulceration de la — la cherespe de la gorge, les aphtes, les evidipelles.

Le mäys ou blé de turquie dont on ne fait guerre usage dans le päys, & dont on fait un tres bon pain mais — visqueux, pese sur l'stomac, et capable d'obstruer les viseres.

Le viz dont on fait un frequent usage, soit lait au lait, ou au gras, nous fournit un aliment aussi nourissant qu'agreable, legw, adoulissant, quoiqu'un peu astringent. Sa vertu adoulissante est si — grande qu'on l'emploie dans nombre de maladies autant comme remede que comme regime ——

le millet approche beaucoup
des qualités du riz, mais sa
faculté nutritive en est inférieure
car l'aliment que nous fournit
sa farine en gruau est
difficile digestion resserrant
un peu le ventre & causant
quelque fois des vents.

Le pain & les autres
preparations de Sarazin ne
sont ni mauvais ni mal sains,
ils provoquent l'urine, &
soulagent des ventosités. —
Tragus dit que le Sarazin infusé
dans du vin convient aux bilieux
qui ont des difficultés d'urine
& guerit l'enflure.

nous nous contenterons de les
especes de grains comme les plus
en usage les autres moins employés
ayant des vertus approchantes —

après avoir passés en revue les substances farineuses cerealés, nous jetterons un coup d'œil sur les plantes légumineuses qui servent à notre nourriture: en commençant par celles qui nourrissent le plus, depuis la racine jusqu'à la graine.

La carotte est apéritive bonne pour prevenir & diminuer la violence du calcul, la panais ayant les mêmes vertus.

Les navets sont les plus analogues au gluten animal par conséquent des plus nourissans, ils provoquent les urines & sont ventreux, la rave lui ressemble en tout.

La raiponce est fort agréable crue ou cuitte elle fortifie l'estomac.

Le raifort est un aliment

ACADEMIE IMPERIALE DE MEDECINE

utiles dans les digestions languissantes, elle est antiputride, jointe au Colchique elle est excellente dans le scorbut: Bartolin, remarque que les deux plantes naissent ensemble dans le gravelard, ou cette maladie est endemique. le meme auteur guerit une phrenetique avec la ptisanne d'oseille.

les epinards sont adoucissans ramollissent le ventre, ils sont tres utiles dans le cas ou on interdit l'usage de la viande sans même permettre le bouillon comme lorsqu'on commence a manger apres les indigestions de viande ou de poissons, dans les diarrhées qui les suivent, dans les devoiement accompagnés de rapports nidoreux, dans le cas ou les premieres voies sont

impregnées de Sucs alkalescens. on peut dire en general que c'est un aliment tres Sain. tragus a prouvé que le Suc d'epinard appaise la chaleur des entrailles, & les ardeurs d'une estomac irrité par une bile enflammée.

toutes les espeses de laitues nous fournissent un aliment stimulant, qui convient aux estomacs chauds & sensibles, elles Sont adoucissantes relachantes, mais leur vertu narcotique ne permet pas d'en faire un frequent usage.

la mache est une plante fort rafraichissante. Sibirsa pauli l'estime pour appaiser l'ardeur de la fievre, adoucir les douleurs de la colique nephretique. Tabernamontanus, qui l'employoit avec Succés dans les rhumatismes

goutteux le scorbut et les affections hypocondriaques, confirme cette vertu.

toutes les espèces de chicorées clarifient le sang, fortifient l'estomac, sont toniques, legerement purgatives, rafraichissantes et temperantes: elles a les differens titres qu'on l'employe dans les obstructions, la cachexie, les ardeurs d'entrailles. Simon paulli remarque que la chicorée sauvage cueillie aux printems, seché a l'ombre et prise au poid d'une dragme dans un bouillon de poulet sans sel, est très utille aux goutteux, mais je crois qu'elle seroit aussi utille fraiche prise en decoction. Fragus ordonnoit la decoction de pissenlit dans les inflammations internes et externes,

ainsi que Matthiole. Parkinson, — la recommande dans la vian. ou le bouillon pour la cachexie.

Les graines legumineuses viennent ensuite. les feves, qu'Isidore, — a pu avoir été la premiere — nourriture dont les hommes aient fait usage; sont une excellente nourriture mais extremement venteuse, et qui n'est indigeste ainsi que les pois que lorsque l'on boit quelque liqueurs en les mangeant: parceque les liqueurs conservans l'aliment dans l'estomac en retarde la digestion; l'air qu'il contient en abondance ayant le tems de s'en separer se ravefie par la chaleur de la visceres, en distant les parois et donne l'oppression de les

ACADÉMIE NATIONALE DE MÉDECINE

Sentiment de pesanteur que l'on
ressent lorsqu'on a bu du vin,
du cidre ou quelqu'autre liqueur
en mangeant les legumes: de
que n'éprouvent pas ceux qui
delaient les substances farineuses
avec de l'eau qui en est le
veritable dissolvant, qui facilite
la sortie du chyle, & ne donne
pas à l'air qu'ils contiennent
le temps de se developper. —
Lorsque les legumes sont verts
ils sont moins nourissans &
moins venteux. je ne les conseillerois
cependant pas à un estomac —
delicat & sensible on peut
rapporter à ce que nous venons
de dire les autres especes de
legumes farineux qu'on emploie
dans nos cuisines —

les asperges sont encore une autre espece de legume apperitif, capable de lever les obstructions, lacher le ventre, provoquer considerablement les urines, sa racine en excellente contre la pierre & le gravier des reins, c'est un apperitif des plus chaud.

L'ognion est un legume fort en usage dans nos cuisines, qui joint a sa vertu alexitere & apperitive, l'anodine, mais d'une nature alkaline, & facile a se corrompre: les poireaux ont à peu près la meme proprieté.

L'ail qu'on peut ranger dans la meme classe à les proprietés les plus eprouvées pour resister à la malignité des humeurs, il est vermifuge. Platerus, s'en servoit

Comme d'un remede sur pour
resister a la peste. Galien, —
Schenkius, Zacutus, & Borel —
confirment cette vertu par leur
experience. Forestus rapporte des
observations qui prouvent que
l'ail fait vuider les eaux des
hydropiques. L'auvenberg dit que
rien ne soulage plus les —
scorbutiques que l'ail, & le —
conseille comme d'une tres grande
utilité pour la gravelle.

quoique j'on attribue aux —
poivre, a la moutarde, au
gingembre, & aux autres aromats
destinés à l'assaisonnement de
nos alimens des vertus cordiales
que je ne leur refuse pas: il
est cependant à remarquer que
leur usage doit etre tres moderé

en ce qu'ils agalent trop le siege de l'appetit, & en engageant par la a manger plus que de — besoin, peuvent produire une indigestion toujours funeste à la Sante. ils sont dans le cas par leur vertu stimulante — d'exciter un tres grand mouvement dans la circulation, & produire quelq' inflammations. cependant comme les epices sont toniques & echauffantes. on peut en permettre un leger usage aux estomacs — foibles & paresseux, aux temperamens froids & humides, parce qu'ils — excitent puissament la digestion ils doivent etre interdits au — contraire a ceux qui ont les solides tendus & irritables, ou qui sont sujets a des hemorragies. —

Le Sel si commun dans nos

aliments à la propriété de
vaffermir les fibres, & son usage
immoderée va jusqu'à durcir la
peau même; par lequel vol disparoit
les fibres qui composent les grandes
excrétoires de la transpiration en
interrompt ou diminue au moins
cette excrétion qui ne lubrefiant
plus la peau elle se dessèche
le qui souvent engendre la galle.

il nous reste à faire voir
Combien les champignons sont
nuisibles; & sans nous amuser à
en faire l'analyse, il nous
suffira de dire que le sont
d'agréables poisons, Voluptarium
venenum. pline livre 22 chap.
23. dit je mettrai les champignons
au rang des choses qui ne doivent
jamais se manger. l'impératrice
Agrippine s'en servit pour

empoisonner l'empereur Claude
son mari, afin de faire regner
son fils neron. Clement VII. de
la maison de medicis mourut
pour en avoir fait exlés. le
medecin burtius ne put se
garantir de la mort qui lui
arriva pour avoir trop mangé
de champignons. les exemples
sont plusque suffisans pour les
faire proscrire de nos alimens.
mais quand les inconveniens ne
seroint point à craindre: les
meilleurs medecins avouent que
les meilleurs champignons pris en
grande quantité produisent de
mauvais sucs, parce qu'ils tendent
a la putrefaction, parce que
pour leur nature spongieuse ils
digerent difficilement, compriment

le diaphragme, empechent la transpiration, suffoquent et rejettent des débordemens de bile par haut et par bas. les symptomes fachent et meme mortels que les champignons causent, sont — surtout le vomissement l'oppression, la tention d'estomac et du bas ventre, l'anxieté, un sentiment de suffocation, des vomissemens, des tranchées dans les entrailles, la soif violente, la cardialgie, la diarrhée, la dissenterie, — l'evanouissement, une sueur froide, le hoquet, le tremblement presque toutes les parties du corps, les convulsions, la gangrêne la mort.

Monsieur le chevalier de jaucourt rapporte qu'etant

en 1752. dans une de ses terres
ou le huissier s'empoisonna lui
meme a Souper par un champi-
nion fort venenaux qu'il croyoit
de la bonne et delicatte espece
je fus dit-il apporté de le
secourir assez promptement —
le pendant il avoit dés-jas une
partie des Symptomes, (que je viens
de deloir) oppression Suffocation
etc. je vis de l'eau tiede toute
prête dans un loquemart avec
du Sel Sur la table que je —
jettai de dans; le malade vomit
a la Seconde cuellée de cette
eau une partie du champinion
reduit en meslage: je reitwai —
cette boisson, jusqu'a ce que —
l'estomac fut entierement vuide:

mais comme le ventre restoit
dur avec douleur, je changeai ma
boisson d'eau salée en une eau
fortement miellée qui produisit
une diarrhée abondante & facile.
je finis la cure sur la fin de
la nuit par un remede adoucis-
sant emulsionné, & pour conclusion
par un grain d'opium. Le
lendemain le malade se —
trouva en aussi bonne santé
qu'avant son empoisonnement.

Il en coûta une autre espece
de legume farineux connus —
sous le nom de pomme de
terre & patates qui tous deux de
la même classe approchent l'un
de l'autre. les legumes qui ont
passé jusqu'ici pour fort indigeste

& qui veritablement, ne Souffrent que le partage des estomacs robustes, ne fait cependant eprouver aucun Sentiment de pesenteur, meme à ceux qui Sont de foible Complexion, pourvu toutes-fois qu'on ait Soin de ne boire que de l'eau, qui les delayent dans l'estomac & en procure une digestion prompte & aisée. je connois des personnes tres delicattes, & qui se pleignent frequemment d'eprouver des indigestions; en mangeant souvent à leur Souper, Sans avoir le moindre Sentiment de pesenteur. j'en ai mangé moi meme plusieurs fois & j'ay toujours eprouvé que la digestion en estoit tres facille

elles sont fort nourissantes.

Les truffes sont moins employés comme alimens qu'à titre d'appaisonnement; quoi qu'elles soient d'une substance consistante: on n'observe cependant pas qu'elles fatiguent l'estomac, ou qu'elles causent des indigestions quoiqu'on en mange beaucoup

Les fruits dont nous faisons usage sont en general humectans, & rafraichissans: contenant peu de parties nutritives quoiqu'ils en contiennent les uns plus que les autres, les plus rafraichissans sont les melons bien meurs, mais dont l'usage abusif peut occasionner les plus grands maux. ils nous fournissent cependant

un aliment agreable aisé à
digerer, humectans, & qui desaltere
convenable aux pays chaud & aux
bilieux, à ceux qui sont travaillés
d'inflammation. Cependant
pris avec excés, ils relachent l'estomac
retardent & empechent la
digestion, occasionnent des crudités,
causent des obstructions & vont
jusqu'à eteindre la chaleur
naturelle. Platine nous apprend
dans son histoire des papes:
que Paul II. mourut apoplectique
pour avoir mangé deux melons
a son Souper. Le president
De Thou dit qu'Antoine Govean
mourut a Turin en 1565. pour
avoir trop mangé de melons.
Albert d'autriche apres avoir
mangé un melon mourut le

27. octobre 1439. Frederic III. & Henri VII. moururent de pareilles causes.

Les Cerises rafraichissent, calment la soif, elles eguisent l'appetit, leur Suc est tres resolutif. lorsqu'on les a fait bouillir, & qu'on en fait un frequent usages, elles peuvent guerir plusieurs maladies Cronique & emporter par la diarrhée la matiere qui faisoit obstruction. Les Cerises noires Sont Cordiales, cephaliques, & Salutaires dans toutes les maladies des nerfs; Comme les epilepties; les convulsions, les paralysies &c.

Les fraises, les mures & les framboises rafraichissent, humectent, appaisent l'alcimonie de la bile: on fait avec des fraises des

sirop, ou julep ordinaire pour
rafraichir et etanchir la soif,
les fruits relachent considerablement
sont antiphlogistiques, propres
dans les inflammations, les
obstructions, ainsi que toutes les
putrides aqueuses et amers.

Les raisins sont un aliment
bien sain lorsqu'on les
mange dans un etat de parfaite
maturité. ils ont une Sue savoureux
agreable, nourrissant, fortifiant
lorsqu'ils sont a leur bien dans
fluidité, ils enlevent les
obstructions, detruisent les
inflammations, excitent les
matieres qui essence entretiennent
les secretions

Les pesches rafraichissent
beaucoup mais leur trop grand
usage teint ou au moins

ACADEMIE NATIONALE DE MEDECINE

diminuent la chaleur naturelle c'est ce que j'ay éprouvé moi même il y a trois ans, après en avoir mangé passablement pendant plusieurs jours de suite j'éprouvai un grand sentiment de froid même des frissons, quoique la saison soit très chaude. je recommencai mon chocolat naturelle dès que je me fus privée des pêches.

Les groseilles contiennent un suc acidulle fort agreable qui le fait approcher de la vertu du citron, de l'orange et de l'epine-vinette: elle est anti-septique, rafraichissante. l'eau de groseille prise a grande dose est humectante, et convient dans la chaleur d'entrailles, dans toutes les maladies

inflammatoires, & dans les cas où il faut desopiler, parce que son acidité, rapproche les globules du sang, tandis que la partie aqueuse en relachant les fibres permet les vaisseaux obstrués.

les pommes nourissent plus que celui que nous venons de relire, elles sont rafraichissantes desaltérantes, & sont utiles dans les rapports ni dorment de semi-putrides, les crues sont contraires aux estomacs faibles: & l'expérience a prouvé que prises en quantité elles donnent de veritables indigestions. les huitres fournissent un aliment

mais comme le ventre voloit
dur avec douleur, je changeai ma
boisson d'eau salée en une eau
fortement miellée qui produisit
une diarrhée abondante et facile.
je finis la cure sur la fin de
la nuit par une remede adouci-
sant emulsionné, et pour conclusion
par un grain d'opium. Le
lendemain le malade se —
trouvait en aussi bonne santé
qu'avant son empoisonnement.

Il en coûte une autre espece
de legumes farineux connus —
sous le nom de pomme de
terre et patates qui tous deux de
la meme classe approchent l'un
de l'autre. les legumes qui ont
passé jusqu'ici pour fort indigeste

& qui veritablement ne sont
guerre que les partages des
estomacs robustes, ne font cependant
eprouver aucun sentiment de
pesanteur, meme à ceux qui
sont de foible complexion, -
pourvu toutes-fois qu'on ait soin
de ne boire que de l'eau, qui
les delayent dans l'estomac &
en procure une digestion prompte
& aisée. je connois des personnes
tres delicattes, & qui se pleignent
frequemment d'eprouver des
indigestions; en mangeant souvent
à leur souper, sans avoir le
moindre sentiment de pesanteur.
j'en ai mangé moi meme plusieurs
fois & j'ay toujours eprouvé que
la digestion en etoit tres facille

ACADEMIE NATIONALE DE MEDECINE

elles sont fort nourissantes.

Les truffes sont moins employés comme alimens qu'à titre d'assaisonnement; quoi qu'elles soient d'une substance consistante: on n'observe cependant pas qu'elles fatiguent l'estomac, ou qu'elles causent des indigestions quoiqu'on en mange beaucoup

Les fruits dont nous faisons usage sont en general humectans, & rafraichissans: contenant peu de parties nutritives quoiqu'ils en contiennent les uns plus que les autres, les plus rafraichissans sont les melons bien sucrés, mais dont l'usage abusif peut occasionner les plus grands maux. ils nous fournissent cependant

un aliment agreable aisé à
digerer, humectans, & qui desaltere
convenable aux pays chaud & aux
bilieux, à ceux qui sont travailler
d'inflammation. Cependant
pris avec excés, ils relachent l'estomac
retardent & empechent la
digestion, occasionnent des crudités,
causent des obstructions & vont
jusqu'à eteindre la chaleur
naturelle. Platine nous apprend
dans son histoire des papes:
que Paul II. mourut apoplectique
pour avoir mangé deux melons
a son Souper. Le president
de Thou dit qu'Antoine Govean
mourut a Turin en 1565. pour
avoir trop mangé de melons.
Albert d'autriche apres avoir
mangé un melon mourut le

27. octobre 1439. Frederic III. & Henri VII. maintiennent de pareilles clauses.

Les cerises rafraichissent, calment la soif, elles eguisent l'appetit, leur suc est tres resolutif. lorsqu'on les a fait bouillir, & qu'on en fait un frequent usage, elles peuvent guerir plusieurs maladies chroniques & emporter par la diarrhée la matiere qui faisoit obstruction. Les cerises noires sont cordiales, cephaliques, & salutaires dans toutes les maladies des nerfs; comme les epilepties; les convulsions, les paralysies &c.

Les fraises, les mures & les framboises rafraichissent, humectent, appaisent l'acrimonie de la bile: on fait avec des fraises des

eaux, ou julaps excellens pour
rafraichir et etancher la soif,
les fruits rafraichissent considerablement
sont antiphlogistiques, propres
dans les inflammations, les
obstructions; ainsi que toutes les
prunes aqueuses et amers.

Les raisins sont un aliment
bien sain lorsqu'on les
mange dans un etat de parfaite
maturité. ils ont une Sue savoureux
agreable, doux fruité, fortifiant
corroborant a bien bile Vas-
fluidité, ils enlevent les
obstructions, detruisent les
inflammations, exitent les
matieres par essence entretiennent
les Selections

Les pesches rafraichissent
beaucoup mais leur trop grand
usage etteint ou au moins

ACADEMIE NATIONALE DE MEDECINE

diminuent la chaleur naturelle
c'est ce que j'ay éprouvé moi même
il y a trois ans, après en avoir
mangé passablement pendant
plusieurs jours de suite j'éprouvai
un grand sentiment de froid
même des frissons, quoique la
saison soit très chaude. je
recommencai ma chaleur naturelle
dès que je me fus privée des
pêches. . . . . .

Les groseilles contiennent un
suc acidulé fort agréable qui
le fait approcher de la vertu
du citron, de l'orange et de
l'épine-vinette: elle est anti-
septique, rafraichissante: l'eau
de groseilles prise à grande dose
est humectante, et convient
dans la chaleur d'entrailles,
dans toutes les maladies

inflammatoires, & dans le las
ou il faut desopiler, parce que
son acidité, rapproche les
globules du sang, tandis que
la partie aqueuse en relachant
les fibres pentre les vaisseaux
obstrués.

les pommes nourissent plus
que ceux que nous venons de
detailler, elles sont rafraichissantes
desaltérantes, & sont utiles dans
les rapports nidoreux & semi-
putrides, les crues sont contraires
aux estomacs foibles: de l'ex-
perience prouvé que prises
en quantité elles donnent
de veritables indigestions. les
poires fournissent un aliment

aussi legers qu'agreable, qui relachent doucement le ventre elles sont bechiques, pectorales et adoucissantes.

Les poires si vous n'en excepter les agreuses comme les beurrées, les doüyenées, sont peu rafraichissantes, mais legerement astringentes.

Les coings peuvent etre employés comme cordiaux stomachiques.

Les cormes sont astringentes agreables dans tout les fluxes abondans de sang et d'humeurs elles sont agreables au gout bien faisantes a l'estomac, elles aident a la digestion ainsi que les coings par ce qu'elles

comprimant legerement les glandes gastriques en expriment le Suc qui facilite la digestion et empechent les alimens de passer avec trop de rapidité dans les intestins.

Les oranges, les citrons, les limons sont rafraichissans, — diuretiques, stomachiques, antiputrides, antiphlogistiques, et regardés comme propres à preserver des maladies contagieuses: quoiqu'a ce titre les citrons sont plus recommandés entiers que leur Suc, parce qu'ils sont sensés operer par leur parfum. L'utilité medicinale du citron bien plus evidente consiste a prevenir les inconveniens de la chaleur

exterieurs dependantes des climats
ou des saisons, d'appaiser les
inflammations. le scorbut
de mer se guerit tres promp-
tement par l'usage du citron
la relation des voyageurs de
long cours rapportent que les
matelots attaqués du scorbut
meme au dernier degrés
guerissent promptement dès
qu'ils peuvent toucher à un
pays ou ils trouvent abon-
damment du citron; ou autres
fruits acides comme limons
oranges. leurs semences en
emulsion outre leurs qualités
vermifuges sont lenitives ils
resistent a la perte de aux
maladies contagieuses peuvent

être utiles contre la gangrêne et les vers, ainsi que nous les remarquerons en parlant des plaies avec gangrêne.

Nous ne parlerons pas des amandes et autres de cette espece, les quelles prises en substance sont indigestes, mais en emulsion sont adoucissantes et emollientes, ce qui les rend d'une usage admirable dans la pierre de la vessie dans les gravelles, et les maladies des reins et de la vessie, elles procurent le sommeil, adoucissent l'acreté des humeurs, et augmentent la Sercretion de la semence.

Les fruits si salutaires dans les maladies aigues, inflammatoires, et dans les obstructions ne conviennent nullement dans un etat de

foiblesse & d'épuisement tel par exemple qu'après une hemorragie, parce qu'ils affoiblissent, relachent & énervent les forces de l'estomac, ils dispotent le sang des-jas trop aqueux; étant mal digerés ils fermentent dans l'estomac & les intestins y laissent un alkide, s'y debarassent d'une quantité d'air que la chaleur vaporise, occasionne des distentions qui derangent les loix de la circulation.

après avoir expliqué le plus succintement qu'il nous a été possible la nature des alimens que nous tirons du regne vegetal nous examinerons ensuite avec la même brieveté la nature de ceux que nous fournit le regne animal.

Parmis les plus nouris sans le bœuf tient sans contredit le premier rang; son usage le plus frequent est en bouillons, parcequ'il nuit autrement il donneroit à l'estomac un travail pour la digestion. la chair de bœuf est une tres bon aliment surtout pour ceux qui exercent beaucoup, parceque le suc qu'on en tire est tres bon à reparer la deperdition de substance — qu'occasionne le violent exercice, on peut s'en assurer par la quantité d'extrait qu'il a fourni à Monsieur Geoffroi le jeune, dont il a rendu compte à — l'academie royale des Sciences dans un memoire qu'il a lu en 1730.

La chair de cochon est très nourissante, mais fort indigeste: Galien, la trouve forte, et la preferé à toute autre viande, pourvu qu'elle rencontre un bon estomac. Sanctorius, a observé que la chaire de cochon se transpire peu et que la diminution de cette excretion vá à un tiers dans ceux qui s'en nourissent; d'ailleurs on sait que le defaut de transpiration occasionne ou aigrit les maladies de la peau: cette connoissance doit donc la faire deffendre a ceux qui en sont attaqués, et a ceux qui habitent les pays ou cette maladie est endemique.

La chaire de veaux est mediocrement nourissante, elle

un humectante, rafraichissante,
son bouillon ou eau seule de
ptisanne dans les maladies
inflammatoires, sa chaire ne
pouvant etre regardée comme
un aliment absolument sain
le mieux est de l'interdire aux
malades parcequ'elle est putrescible.

Le mouton nous fournit un
aliment de facille digestion,
pour tous les ages, & pour toutes
les conditions. La chair d'agneau
est humectante, rafraichissante
nourit beaucoup, elle adoucit les
humeurs âcres & picotantes, elle
convient dans les tems chaud &
aux temperamens bilieux, mais
les froids & phlegmatiques doivent
s'en abstenir ou en user avec

moderations.

Le chevreau à la chaire humide, glaireuse & de facille digestion, mais ne convient pas pour toutes sortes d'estomacs, elle est de trop facille digestion pour celui des gens vigoureux & aguerris elle ne sauroit exciter leurs organes digestifs, elle est laxative & très bonne pour les estomacs foibles & sensibles. toutes les viandes ont l'avantage par dessus les autres de resister plus longtems à la putrefaction.

La chaire des volailles nourrit moins que celles dont nous venons de parler, mais elle est très facille à digerer, & ne laisse pas de transmettre au sang un gluten

très nutritifs tels sont les poulets,
les pigeons les poulets d'Inde &c.

Le poulet est rafraichissant
adoucissant, usité en bouillon
dans les maladies inflammatoires
sa qualité peu alimenteuse doit
le faire regarder plutôt pour
une boisson ou une ptisanne
que pour un bouillon. Les
oiseaux champêtres l'emportent
de beaucoup pour la délicatesse
sur les domestiques, quoique
leur chair soit moins nutritive
tels que les perdreaux, les alouettes,
les grives, les cailles les guilloles
&c. les oies, les canards sont
la chair pesante, dure, &
fort indigeste, à cause de la
quantité de graisse dont elle
abonde. Les autres gibiers sans

ACADEMIE NATIONALE

sans etre absolument interdits, ont cependant des inconveniens qui ne permettent pas d'en faire un usage journallier, la plus part ayant la chair ferme & indigeste.

les diverses preparations que l'on donne aux viandes en rendent selon l'usage plus ou moins utille aux etablissemens de la Santé. les bouillons nourrissent beaucoup, & offrent par le moyen bien moins de travail à l'estomac pour la digestion: parceque le Suc glutineux de la viande etant par l'ebullition attenué, etendu & bien amalgamé a beaucoup d'eau, en rend la transmission au Sang plus facille, bien

facilitant son passage et lui
servant de vehicule dans les
differens couloirs. la viande
rotie tient le premier rang
apres le bouillon, parce que
contenant tous ses principes et
etant bien delayée dans l'estomac
transmet au sang une nourriture
saine. celle qui est frit ou
au contraire sera toujours
nuisible, parce qu'etant huilée
dans la graisse qui est indigeste
il n'est pas possible que les
fibres charnues qui en sont
imbibées ne participent de sa
qualité, et n'offre a l'estomac
qu'une matiere indigeste qui
trompisant dans sa digestion
ne peut offrir au sang qu'un
chyle grossier, mal elaboré souvent

vantes ou aigris-ent outre —
l'appaisonnement qu'on y met
excitant à manger plus que de
besoin, l'estomac se trouvant
surchargé d'aliment eprouve
comme nous l'avons dit plus
haut une indigestion plus ou —
moins considerable.

La terre & l'air ne sont pas
les seuls elemens qui nous four-
nissent un aliment tiré du regne
animal l'eau comme la mer
les rivieres, les lacs, les etangs, —
nous en donnent qui ne cedent
en rien pour la delicatesse
& le gout aux premiers: quoi-
que bien moins nourissans. Les
meilleurs sont la truite, le
brochet, la Sole, le turbot, la
plie, l'alose, la carpe, le —

maquereaux, la perche, la tanche
ou y pourroit joindre l'anguille,
la chaire en visqueuse & fort
nourissante, mais indigeste à
cause de l'huile dont elle abonde.
quand aux Saxatils qui vivent
alentours des rochers & parmis les
pierres, que Galien, au huitieme
livre des facultés des alimens
estime au dela des autres; tous
les huitres, les moules, les tortues
de. les substances contiennent
a la verité un suc glutineux
nutritif, mais dont les principes
etendus dans un trop grand fluide
sont trop faciles a se corrompre
c'est ce qui doit les faire interdire
a ceux dont l'estomac paresseux
est un obstacle a la digestion
de meme qu'a ceux qui abondent

en sucs alkalis de tout le sang
& les humeurs tendant à la
dissolution.

L'élixir nous fournit un
aliment medicamenteux qui
purifie le sang, qui le fouette,
qui le divise, qui dispose les
humeurs aux secretions, qui
r'anime les oscillations des
vaisseaux, & le ton des solides
en general: en un mot comme
un remede incisif & tonique, on
l'ordonne à la tête dans les
maladies de la peau, dont le
caractere n'est pas inflammatoire
ou douteux qui ne sont point
aigues, comme le phlegmon
considerable, les Erisipelles
etendus, on les employe avec
succès dans les obstructions, la

Leuco phlegmatie, les Confitures ou les ordonnés presque toujours en bouillons.

Les œufs nous prouvent un aliment très nourissant pour les estomacs foibles, s'ils sont frais et cuits très mollets seulement, car le blanc qui en est la partie la plus nourissante, étant fort cuit est indigeste, et ne convient qu'aux estomacs robustes et abondans en sucs très penetrans. il est encor fort bon de les délayer dans l'eau chaude, ou une bouillon seulement chaud, suivant l'exigence des cas, ce qui les rend très adoulissans.

Le regne animal nous fournit encor un aliment qui reunit toutes les qualités qu'on puisse

ACADEMIE NATIONALE DE MEDECINE

desirer, sans avoir aucun des inconveniens que l'on trouve puisqu'il a toutes les proprietés du regne animal & les vertus du regne vegetal. c'est le Lait dont je veux parler, c'est le plus simple, & le plus facile à assimiler à notre propre substance il repare promptement tout ce que les differentes evacuations ont dissipées. il n'est pas sujet d'être alteré par la preparation, puisque la nature nous l'offre tout preparé. il nourrit à peu-près comme font les sucs exprimés des viandes: & participant du regne vegetal, il n'est pas comme la viande susceptible de putrefaction. M.r Levis dit en avoir vu les meilleurs effets, il entretient

toutes les sécrétions, il en
adoucissant, relachant, il en
provoque le sommeil.

il faut remarquer que
pour qu'on puisse jouir de
tous les avantages que doit
procurer l'usage du lait, il
faut que l'estomac ne contienne
aucun autre aliment, ni aucune
humeur qui pourroit le rendre
acide, ou retarder sa digestion:
car son long séjours dans le
viscere produit sa décomposition.
les parties bilieuses, salines &
séreuses s'en séparent & elles
se précipitent par les selles ou
les urines, ou s'evaporent par
la transpiration sans nourrir
& souvent occasionnent des
accidens très fâcheux. il ne faut

doue faire usage de Lait Sans prendre beaucoup de precautions: mele avec le vin, le caffé, le thée &c. il a l'inconvenient tres commun de Lacher le ventre: il ne produit cet effet que par une espece de corruption qu'il eprouve dans l'estomac qui le rend par lui vraiment purgatif; le qui est demontré par la nature des vapeurs nidoreux qui s'elevent dans l'estomac, par de legers borborygmes, et de legers tranchés en fin par la mauvaise odeur des excrements semblables a ceux qu'on rend dans une medecine Hippocratte aph. 64. S. S. dr. » ct » ce mal de donner le lait aux qui ont des douleurs de teste, ni aux febricitans, ni à ceux

qui ont les hipocondres enflés
» & murmurans, ni a ceux qui
» sont tourmentés de la soif
» il n'est pas bon aussi à ceux
» qui ont les dejections bilieuses
» non plus qu'a ceux qui ont des
» fievres aigues, ou qui ont perdu
» beaucoup de sang; mais il est
» fort utile aux phtisiques qui
» n'ont pas beaucoup de fievre
» il est utile aux fievres longues
» & languissantes, a ceux qui
» sont foibles, & a ceux qui ont
» été fort amaigris; pourvu qu'il
» ne paroissent aucun des
» signes dont nous avons parlé.
on l'emploie contre les tous,
la goutte, les rhumatismes, les
dartres & autres maladies de la
peau: comme le principal remede

des fleurs blanches, les maladies vénériennes, la petite vérole & quelque cas d'hydropisie.

Le qui est encore à observer c'est qu'il faut que l'animal qui le fournit, soit bien portant, bien nourri, & de bon pâturage; il faut encore les prenant s'abstenir de tout aliment qui pourroit l'aigrir tels que les fruits & toutes les matières alides, ne le prendre que lorsqu'on est sûr que l'aliment qu'on a pris précédemment est bien digéré & qu'il n'y en reste rien dans l'estomac, parce qu'il ne peut souffrir aucuns mélanges: ne prendre peu à la fois, parce qu'une trop grande quantité occasionneroit un travail à l'estomac

produiroit la dissolution; le qui ne manqueroit pas de causer les maux les plus cruels.

parmis les differentes sortes de lait dont on fait usage; quoique celui de vache soit le plus usité, on donne la preference au lait de femme, dont plusieurs attribuent la bonté à l'usage de la viande: mais c'est une erreur, puisque l'on preferre celui d'une paysanne dont le regime tout vegetal donne au lait une qualité toute opposée à celui qui viendroit d'un regime tout animal: mais il est plus probable que l'analogie qui il a avec notre propre substance en fait tout le merite. celui d'anesse si estimé de bien

des gens, est cependant bien inférieur à celui de vache; cependant malgré toutes les bonnes qualités qu'on suppose au lait, Benes, medelin anglois, Sydenham, Morton, Desault medelin de bordeaux, Frederic Hoffman, Jancker, M.r Bordeu medelin de paris en beaucoup semblent en être dégoutés.

on extrait du lait une matiere graisseuse qui est la crême avec laquelle on fait le beure qui relache, humecte et adoucit mais qui a les mêmes inconveniens que toutes les autres graisses. il remplit, et est indigeste.

Le lait de beure n'a pas les memes inconveniens que le

Lait proprement dit: mais il ne
nourrit pas tant que lui; degagé
de toute matiere grasse, il rafraichit
beaucoup, lache le ventre, &
tempere l'ardeur de la bile.
c'est pourquoi on peut le
permettre a bien des malades
j'ay connus une fermiere qui
s'est guerie d'une fievre putride
avec le seul Lait de beurre
qu'on lui battoit tous les jours
pour tout aliment. M.r Tissot,
dans son avis au peuple dit avoir
vu guerir une inflammation
de poitrine par l'usage du
seul Lait de beurre

Le fromage qui est le
Lait coagulé par un alcide,
est plustot un equillon de
l'appetit, invitamentum gulae
qu'un vrai aliment, & qui

ACADEMIE NATIONALE DE MEDECINE

peut etaint dans l'estomac par ses titillations procurent une plus grande Secretion de Suc gastrique pour la Confection de la digestion: les vieux fromages piquant à toutes les mauvaises qualités des assaisonnemens irritans, il est presque caustique, ce qui rend son usage très pernicieux & a donné lieu à ce vers. Caseus ille bonus, quem dat avara manus

Le Serum qui est la partie la plus fluide du Lait & qu'on nomme petit Lait, lorsqu'il est clarifié est relachant, humectant, rafraichissant, adoucissant, on s'en sert en cette qualité toutes les fois qu'il y a tention, & sa qualité alidule le fait employer dans les maladies inflammatoires, il est aperitif propre à tempérer l'ardeur de la bile & dans les engorgemens

Des Boissons

Entre les différentes boissons dont nous faisons usage l'eau est sans contredit la plus salutaire; aussi est elle donnée à toutes les nations, elle est agreable pour tous les palais elle a la vertu de dissoudre tous les alimens, elle est souveraine contre les aigreurs de les acretés de la bile, elle est antiphlogistique pour etre bonne on doit la choisir pure, legere, fraiche, s'unissant facilement au savon, cuisant bien les legumes, s'echaufant un peu de tems de se refroidissant de meme; de precipitant facilement par les urines: quand elle reunit toutes

BIBLIOTHÈQUE NATIONALE

ces qualités elle facilite beaucoup
la digestion, entretient les
evacuations, previent & detruit
les engorgemens, donne la gaieté.

Les eaux de neiges, de glaces
fondues passent pour les
pernicieuses causent des goëttres &
des tumeurs scrofuleuses aux
quelles sont sujets les habitans
des montagnes: les eaux crou-
pissantes palustres causent aux
hommes qui les boivent les
maux suivans qu'Hippocrate
a très bien observé dans son
traité de aëre aquis & Locis
" tout eau qui croupit, dit-
" il perd de la medeline doit
" etre naturellement chaude
" lourde & pesante en été:
" froide, & troublée par les

„neiges la glace, (surtout par le
„degel,) en hivert; ceux qui les
„boivent ont des vaiſſeaux amples
„& engorgées, & les ventre durs
„reſſerés & chaud; les clavicules
„les epaules, & la faſſe deprimées;
„leurs ventre ne peut etre
„evacuée que par les plus
„forts medicamens; ils ſont
„ſujets en été a des diſenteries,
„des cours de ventre & des
„fievres quartes: les maladies
„etant prolongées diſpoſent de
„pareils ſujets à des hydropiſies
„mortelles. en hivert les jeunes
„gens ſont ſujets à des peri-
„pneumonies & a des delires;
„& les viellards a des fievres
„ardantes a cauſe de la dureté
„de leurs ventre. les femmes

» Sont Sujettes à des tumeurs »
» oedemateuses ; elles conçoivent
» difficilement, & accouchent
» avec peine de fœtus grands
» & bouffis. les enfans sont
» sujets aux hernies ; les femmes
» aux varices, & aux ulcères des
» jambes. il est impossible que
» des Sujets ainsi constitués
» puissent vivre longtems : &
» en effet ils vieillissent &
» meurent de bonheure.

L'eau froide est adoucissante
fortifie les viscères elle est un
excellent remède contre la
Sécheresse & pour les Sujets
chez qui la bile, ou l'alide
Dominent. l'eau froide est
preferable à la chaude : il
faut cependant dangereux de

la prendre d'un froid glaçaine
surtout lorsqu'on a bien chaud
parceque'elle hérisperoit les
vaisseaux, feroit rester le Sang
en stagnation dans les capil-
laires, genereroit le cours de la
circulation, occasionneroit des
inflammations et d'autres ravages
considerables, la mort meme
qu'on a vû arriver à bien des
personnes pour avoir bû de
l'eau froide dans le tems qu'elles
avoient bien chaud. Il n'en est
pas moins vraye que l'eau
fraiche est la boisson la plus
salutaire. elle est d'une grande
utilité dans l'Hemoptisie. Hé-
rodote dit que la longue vie
dont jouissoient les Ethiopiens ne

provenoit que de l'usage d'une eau si legere que les bois même y coulaient à fond.

L'eau chaude est dangereuse non seulement parce qu'elle transmet au sang une matiere ignée capable d'y porter l'inflammation, mais encor parce qu'elle relache les fibres de l'estomac, affoiblit le visceres retarde la digestion, ce qui rend le chile alvec qui porté dans les humeurs, dispose les genre nerveux à une mobilité des-jas trop sensible.

Le thé qui est une boisson faite d'une legere infusion d'une feuille de ce nom dans l'eau bouillante, reunit toutes les proprietés de l'eau chaude

& dispose à l'hydropisie. M.
Duvernai le jeune en rapporte
un exemple bien marqué dans
les memoires de l'academie royale
de l'année 1703. Sa continuation
excite des urines abondantes qui
epuisent le sang. Le thé est
la boisson favorite des chinois
les peuples qui boivent rarement
l'eau froide & pure, en font
usage du matin au soir. ils
blament les Europeens d'en
prendre trop a la fois, & pretendent
que cette boisson seroit plus
salutaire si on en usoit souvent
& à petit coup. pris avec cette
moderation & un peu froid, il
est capable de detruire les
mauvais levains des [illegible]

premieres voies, de dissoudre les
matieres visqueuses de l'estomac,
& de lever les obstructions. M.
Cooklei dans son histoire naturelle
du thée dit qu'on obtient par
la distillation une eau odorante
dont l'effet est d'assoupir & de
causer la paralysie. Deux
grenouilles dans le ventre des
qu'elles cette eau fut injectée,
en devinrent paralytiques, l'une
des deux mourut au bout d'une
heure. Les tiraillemens d'estomac,
le tremblement des membres, la
stupeur, la paralysie sont enfin
autant d'effets produits par le
thée. M. Cooklei en cite plusieurs
exemples capables sinon de faire
renoncer à son usage du moins de
le vendre moins fréquent.

quoique le caffé soit une boisson chaude, elle nuit moins a la tête que comme stimulant qui irrite fortement les fibres par son huile aromatique amere qui unie a une farine de tres facile digestion & tres nourissante, lui meriteroit la premiere place parmis les stomachiques amers: car non seulement il fortifie l'estomac, il avance la digestion appaise les maux de tête, abbat les vapeurs bachiques, rend la memoire & l'imagination plus vives, fortifie le cerveau & provoque les evacuations. il a la vertu de dissoudre le sang trop epais. Mr. Beaulet previ- dacteur en medecine de la

faculté de paris en rapporte un
fait. un homme à qui un
charlatan avoit conseillé
l'usage d'une composition
propre a ce qu'il disoit à arrêter
une toux opiniatre qui le
tourmentoit depuis longtems,
prit le remede sans savoir
ce qui le composoit. cet homme
fut tout a coup saisi d'un
etouffement considerable ac-
compagné de la suppression
de toutes les evacuations ordinaires
plus de crachats, plus d'urine
&c. on appella Mr. Beaulieu qui
informé de la nature des drogues
que cet homme avoit prises lui
ordonna sur le champ une
saigné. mais le poison avoit

figé le Sang de maniere que il n'en sortoit ni des bras ni des pieds. le medecin ordonna plusieurs tasses d'une forte infusion de caffé Sans Sucre le qui en moins de cinq a six heures restitua au Sang un mouvement assez considerable pour sortir par les quatres ouvertures, & le malade guerit.

mais toutes les proprietés n'ont lieu qu'autant qu'on prend le caffé comme remede & avec moderation, car ceux qui en font un usage journallier n'eprouvent pas les Salutaires effets. au contraire Son usage journallier est meme tres pernicieux, car l'invitation

qu'il occasionne étant souvent
retiré sur les fibres de
l'estomac detruit enfin leur
ressort, sa mucosité se perd, la
digestion devient tardive. irritant
les parvois des vaisseaux en
augmentant les oscillations à
proportion de la sensibilité
des parties, le sang s'echauffe,
se raréfie, agité il depeche les
fibres en excitant la dissipation
de la partie la plus fluide
des solides, d'ou naissent
l'epaississement du sang, les
hemorroides, les hemorragies,
& quoiqu'il puisse etre utile
a ceux qui sont phlegmatiques
pituiteux; & dont l'estomac est
paresseux & froid, il prejudicie

aux tempéramens Sanguins, bilieux & colériques, & nuisoit également aux estomacs voraces & chauds. — plusieurs auteurs, Willis en autres remarque que le caffé rend — l'homme impuissant pour les plaisirs de venus; il est inutile de faire la description de tous les mauvais effets que produit l'usage excessive du caffé: je me contenterai de dire que son irritation attaquant le genre nerveux peut produire des tremblemens considerable, comme je l'ai vû arriver à un prêtre qui tous les jours en — prenoit jusqu'a trois fois.

quand au chocolat, on peut dire qu'il tempere la plenitude de l'aliment, l'on a dit qu'il

un aliment & boisson, parce qu'il renferme beaucoup de substances nutritives (que nous nous abstiendrons de rapporter ici), & que ses preparations offrent une boisson aussi delicieuse que nourissante mais les personnes sanguines doivent s'en abstenir, parce qu'il nourrit trop, qu'il augmente la quantité du sang & les echauffe. Il convient assez aux pituiteux, mais il est très contraire aux bilieux. comme aliment gras, il occasionne quelque fois des pesenteurs d'estomac. il digere mal, parce que le beurre du cacao empâte & affoiblit les sucs digestifs, diminue beaucoups l'appetit, surtout si on l'a preparé au lait & avec des

jaunes d'oeufs, il constipe &
generalement il ne convient point
lorsqu'il y a des obstructions. quel-
que fois il s'aigrit, mais l'addition
du Sucre le rend plus digestible

une attention generalle, c'est
qu'on doit eviter la quantité de
boisson quelconque, parceque elle
affoiblie la digestion, en relachant
les fibres de l'estomac, en delayant
les sucs gastriques, & precipitant les
alimens avant qu'ils soient digerés.
la boisson chaude surtout detruit
cette fine mucosité qui tapisse
l'estomac & les intestins, ce qui
les rends trop sensibles au frottement
des alimens qui y passent.

quoique l'eau soit la boisson
la plus generalle, elle n'est pas
pour cela la plus desirée. le vin

Le cidre, la bierre &c. Sont les boissons dont on fait le plus grand usage, & dont nous allons parcourir les proprietés

Le vin semble d'abord convenir en ce qu'il opere precisement le contraire de l'eau chaude dont il diminue effectivement le danger si on y en joint une petite quantité. en effet lorsque il est bon, bien fermenté, fait de raisins bien murs, provenant d'un bon fond, qu'il n'est point altéré, qu'il n'est point chargé de tartre, il fortifie; & comme nous dit les prophetes voy, il rejouit le cœur Platon le nomme un remede contre la vieillesse. aristote dit qu'il rend l'homme eloquent & feconde, qu'il le rend plus dispos

il en sera qu'ils préviennent l'indigestion des viandes, et la corruption de toutes les substances alimentaires mais il en sera contraire à ceux qui font usage de légumes farineux qu'ils conservent trop longtems dans l'estomac, et par le moien duquel à l'air qu'ils contiennent le tems de se développer, ce qui fait naître souffrir considérablement par la raréfaction: douleurs que n'éprouvent pas ceux qui délaient les matières farineuses avec l'eau qui en est le véritable dissolvant il en est du vin comme de toutes autres choses, son usage trop fréquent est très dangereux, c'est pourquoi on peut à juste titre lui appliquer les paroles reçues optimum abusus est

pessimus comme d'effet, pris immodérément, il irrite plus qu'il ne fortifie, la foiblesse qui succede à son usage est plus grande qu'auparavant l'avoir pris. il durcit les papilles nerveuses de l'estomac. Guion Dolois, docteur en medecine rapporte qu'un homme de lettres fut tourmenté d'une soif inextinguible, pour avoir fait un trop grand, & trop long usage de vin pur: ce qu'il attribue a la disposition d'une tartre qui obstruoit les vaisseaux qui aboutissent aux glandes gastriques, ce qui les mettoit hors d'état de fournir la salive necessaire à la digestion. mais je crois qu'il est plus raisonable de regarder cette soif occasionnée par la rigidité des fibres des

des glandes Salivaires de la bouche & des gastriques de l'estomac, qui par la chaleur incapables de se prêter à aucune Secretion le vin pris sans moderation remonte, & souvent ôte aux glandes gastriques le degré de Sensibilité nécessaire pour aiguillonner l'appetit. il ôte aux Sucs digestifs même cette fluidité Suffisante qu'ils doivent avoir pour faciliter cette Sensation & penetrer facilement les alimens. aussi les buveurs ont ils rarement faim. les personnes dit Monsieur Thierry qui tous les jours boivent des Liqueurs après leur repas dans la vûe de remedier aux vices de la digestion ne pouvoient guerir mieux faire que d'en contracter une

a bout du contraire & de detruire
les fovles digestives.

pour le peu qu'on fasse
attention a ce que nous avons
dit de la digestion: on voit
clairement que loing de la
hater par les liqueurs, ou la
retarde & meme on l'empeche
les liqueurs en general dont
la base est l'eau de vie sont
nuisibles, en ce qu'elles epaississent
les humeurs; c'est ce qui fait
que presque tous ceux qui
meurent l'hyver dans les
chemins, n'eprouvent le malheur
que pour avoir bû quelques-
liqueurs qui ont epaissi le sang
& les humeurs, dont la cir-
culation n'a pue etre excitée
par la marche a un air glacial

Mr. l'abbé Nollet a demontré dans ses experiences physiques que l'eau de vie durcit les sang au quelle elle est melée ce n'est pas cependant qu'on ne puisse en faire quelque fois usage lorsque la nature languissante a besoin de stimulants.

Le vidre approche des qualités du vin, quoiqu'en moindre quantité, mais plus aisé a devenir acide parcequ'il est moins spiritueux: et lorsqu'il a acquis une saveur aigrelette, il est rafraichissant, aperitif, on peut en permettre un peu pour temperer la bile. j'en ai vû de tres bons effets. Le vidre de poire est astringent

irritante, & son irritation provoque
souvent la liberté du ventre
son usage immodéré nuit encor
encor plus que celui du vin.
La bierre est une ptisanne
fermentée dont bien de nations,
a qui la nature du sol ne
permet pas de cultiver l'orge
font usage. cette boisson
est nourrissante, rafraichissante
& apéritive, elle ne convient
point aux tempéramens
pléthoriques. mais comme on
en fait de plusieurs especes
je me contenterai de dire que
la plus legere et la meilleure
la forte au contraire doit etre
rejettée comme la moindre
par laquelle charge l'estomac
en general la boisson la plus

Salutaire est une eau de Source
pure, ayant toutes les qualités
dont nous avons parlés cy dessus
ou mêlé avec partie egale de
bon vin, qui ne soit ni fumeux
ni alide, le premier invite le
genre nerveux, le Second affoiblit
la digestion, produit des urines
abondantes qui epuisent les
malades. Le vin agissant comme
stimulant invite les fibres, aug-
mente le mouvement, effet qui
repeté trop souvent abrege de
toute necessité la vie. les meilleurs
vins sont ceux qui sont deflegmés
avant la fermentation, et dont
les esprits et les sels se trouvent
embarassés dans beaucoup d'huile
et de terre c'est ce qu'on nome
vin moëleux. tels sont les vins

ACADÉMIE NATIONALE DE MÉDECINE

De bourgogne du rosne, les vins
d'espagne, de portugal, de canarie
de tokaie. dans les endroits ou
l'eau ne se trouve pas bonne
on peut la corriger en la faisant
bouillir, ou en la filtrant, ou
en y faisant infuser quelques
aromat agreable comme le clou
de girofle, ou de l'anis &c...

quoique le vinaigre ne
puisse pas passer pour une
boisson mais bien pour un
appaisonnement soit de nos
aliments ou de nos boissons
j'ai lû cependant qu'etant une
liqueur faite de nos boissons
on ne pouvoit mieux en expliquer
les proprietés qu'a la suite
de cette ly
le vinaigre est antiputride

& un peu unies par son alcali qui en enveloppé par son huile. il agit avec efficacité sur nos humeurs & nos vaisseaux, surtout lorsqu'il en aidé par la chaleur naturelle & par le mouvement vital. en se mêlant à nos humeurs il produit différens effets merveilleux! il en raffraichit efficacement, il en tempere l'acreté de la bile exaltée par les sels, ou la putrefaction des humeurs; ou la piqueure, ou la morsure des animaux venimeux: c'est pourquoi Hippocrate, & Dioscoride les conseillent dans les cas dont nous parlons, surtout lorsqu'il en adoucit avec le miel le vinaigre en un remede qui convient dans les mouvemens convulsifs —

Hippocrate & Galien l'ordonnent aux Hypocondriaques, contre la pourriture, la corruption des humeurs & la gangrêne, il atténue le Sang & les convertions polipeuses. C'est un grand remede dans la peste, la petite verole, & autres maladies semblables. Sylvius Delbaë s'en servoit dans les las avec succés comme d'un Sel volatil huileux. C'est un puissant Sudorifique dans la peste. Dioscoride fait de grands éloges du vinaigre qui selon lui rafraichit reserre & fortifie l'estomac, excite l'apetit, arrete le flux de sang, soulage dans le gonflement des glandes, les erisipelles & les demangeaisons de la peau. etant pris chaudement avec le miel il guerit les

cathares. tous les effets ne Lui — sont propres que comme Sel volatil huileux et non comme un alcide dont il contient fort peu.

De la Distribution des Aliments:

Les aliments les meilleurs pour une personne malade sont sans contredit, comme nous l'avons déjà dit, ceux qui ont peu de fibres, ceux qui sont sans acrimonie ceux qui sont tirés des farineux bien murs, velus, bien fermentés bien cuits sont une nourriture douce, de même que les maitives legumineuses, sans cloches tendres, — que graines, racines, herbes ou feuilles nouvellement cueillies, les fruits d'été

Solides ou mous, venus des arbres, arbustes, ou plantes, lorsqu'ils sont bien murs, sont les plus analogues & les plus propres à reparer les sucs qui s'echappent sans cesse de nos corps: on pourroit encor y ajouter le suc des chairs des jeunes animaux, soit quadrupedes, soit volatils, car celui des vieux dont les parties dures & solides offrent un travail pour la digestion que l'estomac est obligé d'en faire: surchargent plustot les vaisseaux de sucs nourriciers que de leur procurer une reparation douce des parties dissipées

on doit proscrire toutes les viandes que l'art a durcies au moyen du Sel & de la fumée, preparation qui les rend alors toutes celles qui sont grasses, les-

autres graisses quelconques, parce
quelles relachent les fibres de
l'estomac, affoiblissent l'action des
sucs digestifs, qui rendent indigestes;
disposent a des obstructions, derangent
alvus, irritent, donnent par la —
des inquietudes, des douleurs, des
insomnies, de l'angoisse, de la
fievre. on peut mettre au meme
rang toutes les pâtes non fermentées
ou paitries avec la graisse. Les plus
les parties animalles tendantes —
toujours à l'alkalisce, surtout celles
des animaux ovales, soit terrestres, —
soit aquatiques, loing de tendre
à retablir un corps malade —
servent au contraire a produire
la destruction des parties qui —
tendent des-jas à la corruption.

Dès qu'on a la fièvre dit Mr. Tissot, dans son avis au peuple l'estomac ne fait plus de fonction & la viande ou même le bouillon qu'on y met se corrompt faute de digestion, & fait le même effet que si on eût donné une heure plus tard le même aliment pourri. La qualité Septique des sucs des animaux doit en faire interdire l'usage dans toutes les inflammations, — playes, ulcères, gangrène, &c — toutes les fois que la dissolution ou la putridité du sang & des humeurs menace de quelque dangers.

au contraire Suivant les observations de Boyle la —

fermentation des farineux leur
fait deposer leur flatulence, -
joint à la souplesse de leurs
molecules, les rends plus propres
à notre nourriture, surtout dans
l'etat de maladie, ou la nature
presque sans fonctions à besoin
d'un aliment presque digeré: -
ainsi le gluten qui procede des
vegetaux etant plus souple, -
s'insinue avec plus de facilité -
dans les plus petits vaisseaux, -
en plus capable d'entretenir -
leur flexibilité, que celui qui -
provient du gluten animal qui
plus epais, & moins pliant passe
difficilement dans les vaisseaux
capillaires, souvent obstrués, ou

il roule avec peine: qu'il obstrue
souvent lui meme, & que les
battemens des arteres voisines
consolide, ce qui surcharge tou-
jours les gros vaisseaux d'une
plus grande abondance de Suc
nourricier, qui rend la circulation
plus lente & expose a tout ce
que cette lenteur produit ordi-
nairement.

quoiqu'on regarde l'air
que contiennent les farineux
comme un des inconveniens
de cette espece de nourriture:
cependant l'air qu'ils developpent
en un des plus grands agens
de la digestion, & on ne
pourroit pas vivre longtems avec
des alimens dont on auroit

Separé l'air. mais cet air n'est
utile que lorsque l'estomac fait
bien ses fonctions, qu'il sorte
peu a peu, et qu'il en regis,
fait a fait qu'il se developpe
par l'action de l'estomac et des
intestins, mais qui nuit considera-
blement, lorsque les digestions
sont foibles et lentes, parceque
les alimens se corrompent plus
qu'ils ne se digerent. la quantité
d'air qui se vaporise par la
chaleur, cause des coliques
d'estomac, et des intestins consi-
derables, qui comprimant par
leur distention les visceres du
bas ventre, en alterent les fonctions
et quelque fois meme y produisent
des inflammations. Cependant

ACADEMIE NATIONALE

leur usage n'a jamais nuit à personne
si ce n'est a ceux qui ont l'estomac
entierement perdus. la preuve
en est que ceux qui n'ont vecu
que de graines ou plustot de
vegetaux ont toujours vecu tres
longtems. le spectacle que Calanus
donna à Alexandre des Gymnoso-
phistes qui ne mangeoient rien de
qui eut vie, et qui parvenoient à
une si grande et si saine vieillesse,
qu'ennuiés de la vie, se donnoient
la mort et se bruloient vifs. —
les Hottentots sont sujets à peu
de maladies, et ceux qui ne —
passent pas l'usage des alimens
du pays vivent suivant le
temoignage de Dapper jusqu'a
cent dix, cent vingt, et meme

cent trente ans. Colben en connut un qui avoit environ cent ans & qui n'avoit jamais été malade, mais ceux qui font usage de liqueurs étrangeres, ou qui vivent à la maniere des Europeens, c'est-à-dire, de viandes sont sujets aux maladies & abregent leurs jours.

Hippocrate étoit si persuadé que l'usage des farineux étoit un aliment doux, qu'il recommandoit les grains d'orobes cuits & macerés dans l'eau pendant la nuit comme un aliment très leger. La longue vie des premiers hommes qui ne vivoient que des productions de la terre & qui parvenoient à une

vieillesse de plusieurs siècles pouvoit
enfin nous servir d'exemple. —
en vain nous alléguerois-on
la nécessité de cette longue vie
pour la population de l'univers:
la même nécessité se trouvoit après
le déluge, sans que les hommes
vécussent aussi longtems que —
leur qui les avoient précédés, et
cela seulement parce qu'ils —
abandonnoient la nourriture
de leurs pères, c'est à dire ce
qu'ils tiroient du règne végétal
pour se nourrir de la chair des
animaux-tétandres toutes à
l'alkalescence, et ils trouvoient dans
les fruits de la terre qui sont
presque tous alcalescens un préservatif
contre cette destruction naturelle:

C'est une raison qui doit nous
engager a ne pas user d'un
regime tout animal qui est
d'une nature alkaline, conséquemment
facile a se corrompre, mais de
l'associer à quelques substances
acides, telles que du pain pour
ceux qui sont en état de les
supporter, ou du jus de citron,
de l'oseille, du vin, ou quelqu'autre
legume convenable, sans quoi il
se trouve susceptible d'une prompte
corruption: ce qui outre le degout
d'un regime tout animal la
putridité s'induit ordinairement
on observe aussi que les maladies
du nord de l'europe sont plus
malignes que dans sa partie
meridionale, parce qu'on y mange
plus de viande que de vegetaux

on previent les dangers en apo-
ciant le regime vegetal avec —
l'animal.

il faut en outre tenir dans
la prescription des alimens que
des boissons avoir egard aux —
temperamens, aux saisons, aux
differentes regions qu'on habite.
dans l'hyver comme dans les
pays froids on peut prendre une
nourriture qui ait de la consistance
tiré des alimens solides, comme
viandes rotties assaisonnés de
sel & d'autres epices, parce que
les vigueurs du froid, aidés d'un
peu d'exercice ~~qui~~ facilitent la
digestion, & la circulation —
empeche la corruption. ainsi
le regime animal apelé du —
vegetal comme pain bien cuit

légumes cuits au gras pour leur
convenir. La boisson doit être
peu abondante, souvent de bon
vin sans eau.

Dans l'été comme dans
les régions australes, on doit se
nourrir d'alimens légers, doux,
humectans, laxatifs, que l'on
mange peu ou point de viande
beaucoup de fruits, que la nature
prodigue alors à nos désirs, et à
nos besoins, d'herbages, de laitages
avec une boisson abondante d'eau
pure ou peu trempée de vin
ou quelques ptisannes alexipantes.
on doit s'abstenir de vin pur. —
Dont l'invitation augmenteroit
le cours de la circulation, —
jetteroit dans la consomption

BIBLIOTHÈQUE NATIONALE DE MÉDECINE

de là on peut conclure, que dans toutes les maladies accompagnées d'inflammations, Suppuration, gangrène, dans celles ou le Sang et les humeurs tendent à la dissolution que le regime doit être comme celui que nous avons indiqué pour l'été, — c'est a dire qu'ils doivent user d'alimens legers, doux, un peu relachans, humectant, doux — legumineux, et de beaucoup de fruits aqueux, entre les alimens faciles a se corrompre. Dans les maladies au contraire qui sont entretenus par la lenteur de la circulation, on peut suivant les circonstances se rapprocher du regime que nous avons annoncés

Convient l'hyver; c'est a dire qu'on peut user d'alimens assaisonnés d'aromats & boire un peu de vin.

quant au printems & à l'automne on doit prendre le milieu sur ce que nous avons dit de l'eté & de l'hyver.

Il faut encor observer que lorsqu'on change de climat comme d'un pays chaud à un pays froid; ou d'un froid à un chaud, il faut alors s'eloigner de la regle generale, qui veut qu'on accorde quelque chose à la coutume. Il faut dis-je observer alors que les differentes temperatures de l'air que nous respirons changent notre propre temperament

il n'est donc raisonable lors que l'on change de climat, de changer la façon de vivre, afin de l'assimiler aux constitutions de l'air ou on se trouve exposé. on lit dans le grand dictionaire de Mr. Trevoux, au mot, Actas, que les françois qui passent dans quelque climat ne sont jamais communement attaqués de quelque maladies dangereuses parce qu'ils continuent le regime de vie qu'ils tenoient dans leur pays. & dans Bontius, De medicinâ indorum que ceux qui navigent vers amboine, & vers les molugues deviennent aveugles après avoir mangés des potages au riz. ce qui demontre la necessité de

changer de regime lorsque l'on change de climat.

on doit aussi dans la prescription des alimens observer les differens tempperamens. les bilieux les solides sont tendus, susceptibles de beaucoup d'irritation & d'action, ce qui fait que leurs humeurs sont ordinairement en mouvement, & dans une grande agitation, produisent beaucoup de chaleur animale, exige qu'on use d'alimens humectans, rafraichissans, d'une boisson abondante, temperante, que l'on evite l'usage des alimens echauffans, des viandes grasses, des mets fortement assaisonnés, epicés, aromatisés, & des liqueurs distillées ou fermentées.

les melancoliques, dont les

fibres sont roides, & la substance des solides compactes, ce qui rend les organes moins actifs & le cours des humeurs lents & paresseux, que le sang & tous les fluides sont disposés à l'épaississement qui embarasse les fonctions tant du corps que de l'esprit: doivent eviter tout ce qui peut épaissir les humeurs, tels que les viandes dures & caviales, les légumes farineux, les liqueurs spiritueuses & coagulantes, qu'au contraire qu'on vive sobrement d'aliment legers, que la boisson soit d'eau pure, ou mêlé à un peu de vin, ou une décoction legerement aromatique.

Ceux qui seront d'un tempérament sanguin doivent eviter

tous ceux qui en font beaucoup,
il doivent s'abstenir de manger
beaucoup de viande & de tout
aliment nourissant, de faire un
grand usage de vin & de liqueurs
spiritueuses; ils doivent au contraire
n'user que d'alimens de peu
de suc, & d'une boisson legere
delayante aperitive & acidule.

Comme dans les tempéramens
flegmatiques ou pituiteux, c'est
la Serosité visqueuse ou glaireuse
qui domine dans la masse des
humeurs, dont le mouvement est
trés languissant, & que toutes les
actions du corps & de l'esprit
sont trés paresseuses, il convient
donc d'exciter le cours des fluides
en reveillant l'irritabilité trop

peu dominante des solides. ~
d'employer tout le qui en propre
a les fortifier, & qui peut corriger
l'intemperie froide & humide par
le chaud & le sec. ainsi on doit
dans cette disposition user les
alimens vegetaux qui n'ont pas
une saveur forte, tels que la
plus part des fruits & le jardinage
cuit ou sans assaisonnement: les
viandes rotis surtout ainsi que
les mets epicés & aromatisés; la
boisson doit etre de bon vin
ou d'autres liqueurs fermentées
& spiritueuses.

il faut encor avoir egard à
a l'age. en gen general il faut
donner beaucoup a manger aux
enfans. hippo. aph. 13. les enfans

supportent très difficilement la
jeune, & surtout ceux qui ont
beaucoup de vivacité. apho. 14.
ceux qui croissent ont beaucoup
de chaleur naturelle & ont aussi
besoin d'une plus ample nourriture
sans cela leur corps se consume
de. de plus parceque ils sont —
naturellement voraces, ils ont —
beaucoup de chaleur innée, qu'ils
consomment beaucoup de nourriture
par l'accroissement & la dissipation.
en effet la nature occupée dans
la jeunesse a développer & a dilater
les parties du corps qui tendent a
leur accroissement, (ce qui se fait
par la vertu oscillative dont dependent
toutes les fonctions animales &
par conséquent la nutrition)

ACADEMIE NATIONALE DE MEDECINE

a besoin d'être souvent renou-
vellé. Hippocrate dans son livre
de la diette compare cette vertu
de vegeter dans la jeunesse a un
feu impetueux qui doit etre
humecté souvent par l'abondance
d'un nouveau suc nourricier; c'est
a quoi on doit faire la plus
grande attention quand on
traite les jeunes gens.

Les vieillards chez qui les
oscillations sont legeres & tardives
n'ont besoin que d'une nourriture
legere, c'est pourquoi ils doivent
etre tres tempérés dans l'usage
des alimens, manger peu de
viande abondamment de fruits cuits
parceque la vertu digestive est
presque sans action chez eux

de succombe souvent sous les
poids des sucs digerés ou digestibles.
boire de bons vins, mais bien —
trempé, parceque seul il est —
trop stimulant, & ne peut qu'être
nuisible, ainsi que toutes les —
liqueurs spiritueuses, & coagulantes.
comme le relâchement des —
oscillations ne vient chez les —
vieillards que de la dureté de
leurs fibres, les conduits des sucs
nourriciers se trouvant retrécis, &
leurs tons rallentis, fait qu'il
s'en dissipe peu parconsequent
ils ont moins besoins de reparation.
Hippo. apho. 13. les vieillards, dit il,
supportent aisement la jeûne.
apho. 14. mais les vieillards qui ont
peu de chaleur naturelle —

ACADEMIE NATIONALE DE MEDECINE

demandent peu d'alimens, parce-
que leurs quantités seroit capable
de les suffoquer.

Ceux qui sont dans la vigueur
de l'âge, selon le conseil de Celse
sont moins dans le cas d'avoir
besoin de regime que dans tout
autre tems de la vie, parce que
leurs forces naturelles reparent les
fautes qu'ils y commettent. il
suffit presque pour s'y conserver
qu'ils evitent de trop froid lors
qu'ils sont echauffés, ils doivent
encor eviter tout ce qui peut
echauffer trop agiter le sang,
& epuiser les forces, comme
l'usage des boissons fortes. on ne
doit donc pas etre si severe
dans le regime que doivent

observer ceux qui sont dans la vigueur de l'âge, pour lesquels on peut un peu se relacher.

Il faut avoir egard aux forces des malades, car suivant Hippocrate apht. 17 s. 2. la nourriture que l'on prend en plus grande quantité que la nature n'en peut porter: fait la maladie en effet si vous surchargez le sang d'une nourriture quoique bonne, mais trop abondante, sa circulation en est retardée, ce qui diminue l'abondance des secretions il s'en trouve de plus surchargées, la digestion en est derangée tous les sucs vicieux, d'ou naissent nombre de maladies. Apres dix toujours —

Hippocrate dans son livre des lieux en l'homme; que le corps à reçu plus d'aliment qu'il n'a besoin, il en excède & quand il en véritablement excedé par les alimens qui lui sont offerts, le corps & les alimens s'excedent reciproquement & font des choses qui sont contraires au corps. or la regle ordinaire qui prouue que les alimens ne sont point excedens au besoin des malades: c'est lorsqu'il y à une correspondance droite entre les alimens & les excretions; c'est ce qui fait connoitre qu'ils ont receu une coction suffisante. on ne doit donc pas toujours avoir egard aux forces

de l'estomac, ni a la grandeur
de l'apetit, mais a la quantité
& aka qualité des valeations.

Dans un Sujet epuisé il
faut user de liqueurs qui aient
la faculté de nourir le corps
du malade sans avoir besoin
du Secours de la digestion:
puisqu elle ne se fait point
dans de pareils Sujets. il faut
user que dans nourriture soit
tirée d'alimens qui ne tendent
pas facilement à la corruption.
les forces expultrices n'etant pas
assez promptes pour l'evacuer
à cause de la debilité actuelle
de la viscere. le lait lorsqu'il
n'y a vien dans l'estomac qui

en retarde la digestion, pour remplir cette vûe, on use morceau de mie de pain blanc, émié & réduit en bouillie dans de l'eau qu'on délaye, qu'on passe & qu'on administre au malade, un bouillon enfin fait des chairs de jeunes animaux lorsque la nature de la maladie le permet.

Lorsque les occasions exigent une diette exquise, il ne faut cependant pas la porter au point de jetter le malade dans l'épuisement; car il y succombe pour l'ordinaire, parce que ses fibres étant dans le relachement n'ont plus la

force de le soutenir & le malade
perir immanquablement. C'est
ce qui obligeat hippocrate de
dire aphor. 6. s. 1re. les malades ne
manquent en observant un
regime trop exact. de. il en doit
de la prudence de celui qui
traite de permettre de la
nourriture a son malade avec
moderation, des que les simptômes
urgens sont disparus, & qu'on
presume qu'elle ne peut lui
nuire. on doit aussi selon le
meme autheur, aphor. 38. s. 2. a
avoir egard a ce que les malades
rien de plus raisonable que
de donner aux malades une
nourriture qui leur soit agreable

ACADEMIE NATIONALE DE MEDECINE

quand même elle ne vaudroit
pas une autre qui le dégoutteroit
pour un tout fois qu'elle ne lui
soit pas contraire; la raison en
est simple: c'est que les revolu-
tions qu'il éprouveroit en prenant
un aliment qu'il abhorre, en
en excitant des mouvemens
Desreglés & convulsifs dans tout
le genre nerveux, peut en
troublant les digestions dérange
l'économie animale, en supprimant
les evacuations, troublant
& dérangeant le cours de la
circulation, occasionneroit plus
de mal qu'une nourriture —
moins bonne mais prise avec
plaisir, parceque la satisfaction

qu'il eprouvera, prolurera une
gaieté Salubre qui contribue
toujours à Sa guerison.

apres avoir donné une idée
generalle, tant de la digestion
que des proprietés des differentes
substances alimentaires dont nous
faisons usage, de leur distribution
dans les differentes Saisons de
l'année, & les differens climats,
dans les differens ages, & —
temperamens nous entreprendrons
d'en rapprocher l'application
aux differentes maladies chirur-
gicales en particulier que nous
allons Succesivement rapporter.
nous nous contenterons d'indiquer
Seulement les alimens convenables
à chacune d'elle en particulier

Sans me expliquer d'avantage
leurs vertus, que nous avons —
detaillées plus haut; ni citer
ceux que l'on doit éviter nous
paroissant inutile, puisqu'on
peut en lisant ce que nous
venons d'en dire, en voir
leurs propriétés. Les vertus ceux qui
paroissent nuisibles

De l'obstruction

L'obstruction étant le principe de toutes les tumeurs humorales contre nature nous pensons qu'il est de l'ordre de commencer par elle.

Nous definirons donc l'obstruction un engorgement, d'un canal quelconque qui empeche l'entrée du liquide vital, sain, ou morbifique qui doit y passer et qui a pour cause la disproportion qui se trouve entre la masse des liquides et le diamètre des vaisseaux. nous ne parlerons pas ici des causes de compression qui pourroit donner lieu à l'obstruction, soit qu'elle vienne

ACADÉMIE NATIONALE DE MÉDECINE

de quelqu'autres tumeurs de la guerison des qu'elles il faudroit s'occuper. Soit de quelque autres causes exterieures dont la suppression seules fait la guerison. — nous nous bornerons a reconnoitre trois causes de l'obstruction auxquelles ont peut opposer le traitement dietetique. 1° lorsque les vaisseaux se contractent par la presence de quelque acreté qui les agace, les retrecit au point de s'opposer au passage du liquide qui doit les traverser. dans le cas les alimens relachans et mucilagineux doivent etre mis en usage, tels que l'eau d'orge avec le vin, la laitue, la mache, les asperges le pain de seigle ou quel

ques preparations de la farine,
la levure d'orge, les raisins, les
amandes, & autres semences
semblables en emulsion: les
le levises, les fraises, & tous
les fruits aqueux d'été. La
boisson doit etre de l'eau chaude
une decoction d'orge, le thé
ou quelqu'autres semblables.

2°. un sang ou des humeurs
epaisses visqueuses, qui voulant
avec peine dans les vaisseaux,
s'arretent dans les capillaires
les engorgent & forment des
obstructions qu'on detruit
souvent par l'usage des
alimens susdits pour ou soustraire
les mucilagineux, & aux quels
on peut ajouter les eleuvi spes
le raifort, toutes les plantes

ACADEMIE NATIONALE DE MEDECINE

chicoracées le cerfeuil, l'oseille tous les fruits d'été. on lit dans la gazette de Sanité 1773. feuille 27. article de Lion; qu'un homme agé de 36 ans, fut apres une violente colere saisi d'un frissonement spasmodique dans les regions de l'estomac qui fut suivi de la jaunisse, (qui successivement fut la suite d'une obstruction au foye) fut guerie par l'eau de poulet les sucs de chicorée de cerfeuil d'oseille &c.

la 3me qui ne demande pas d'autres diette alimentaire que celles que nous avons decris cy dessus est lorsque la tention ou la vuidenge des fibres diminue l'oscillation des vaisseaux sur

le liquide qui les constituent
rallentissent la circulation et
forment des obstructions. en
1763 je guerris le nommé Simon
Grenier de novion en ponthieu
a qui les fatigues de la —
moisson avoit obstrué les
visceres en administrant les
remedes indiqués par l'ana —
logie susdite —.

De l'inflammation

Quelque soit la cause
de l'obstruction; il en naît
qu'elle excite l'inflammation
car le sang arteriel qui parvient
a la partie obstruée, y dilate
par son affluente quantité
les vaisseaux capillaires arteriels

voisins Soient Sanguins, Soient
Lymphatiques, De Sorte que les
pulsations de Systole que forme
le Cœur joints aux mouvemens
Systaliques que les vaisseaux
Sont obligés de faire pour
vaincre la resistance de ceux
qui Sont obstrués les enflamment
Successivement, ainsi que toutes
les parties voisines. C'est dans
les circonstances que ~~la chaleur~~
~~produit~~ ~~augmente~~ ~~ou l'inflammation~~
Le Sang, agité, precipité par les
frequentes oscillations des vaisseaux
s'echauffe s'enflamme si je
puis m'exprimer ainsi, se raréfie,
excite une Sentiment de chaleur
& Souvent De Douleur pongitive
C'est pour Cela que les alimens

pour repondre a l'indication
de relacher & de rafraichir doivent
être doux, & legers, de facile
digestion, capables de relacher
les Solides, dont les vibrations
deviendrons moins frequentes diminuent
les foyers oscillatifs des arteres
sur le Sang; par consequent
les principes spirituels étants
moins agités, la chaleur inflam-
matoire se trouvant aussi
diminuée, le relachement des
vaisseaux portant aux efforts
du Sang lui permettera de
les traverser, ils doivent etre
aussi alidules, par lequel par
le moins, les globules du Sang
se rapprochants, la masse du
liquide offrant moins d'Volume

ACADEMIE NATIONALE DE MEDECINE

Cruelle avec plus d'aisance, le
qui doit de toute necessité faire
cesser l'inflammation: si
elle est considerable on fera
usages pour tout aliment que
de limonade, orgeat, on pourra
manger des groseilles rouges,
des cerises, des fraises, framboises
le tout bien murs, le suc de
citron sera fort utile, ainsi
que l'eau pour la chaire de melon
concombres courgettes, mais
prise en petite quantité. Le
suc d'epinards, d'oseille y est
aussi fort bon. Lorsque l'in-
flammation ne sera pas con-
siderable, on permettra l'eau
de poulet, ou de veau avec
le ris, l'orge, ou la laitue.

la panade, les pommes, les poires fondantes, les prunes, les bouillons d'oseille, bouvrache, la boisson sera une décoction d'orge ou d'avoine, egrisée de suc de citron, ou de vinaigre, adoucie de miel. on observera de ne permettre aucuns alimens qui prolongent le sommeil, parce qu'en diminuant par trop l'action des solides, ils pourroient attirer la gangrène sur la partie. Sidenham, deffend tous les alimens preparés a la viande à cause de la disposition qu'ils ont à la pourir.

M.r Le febvre, Docteur en medecine a Rethel m'a averti

guerit en juillet 1774. La nommée Gilette françois agée de cent ans incommodée depuis cinquante d'une hernie Crurale qui par un etranglement de la hernie avoit une inflammation considerable, la Suppression des Selles des urines; la tention douloureuse du bas ventre, le vomissement des matieres stercorales, la fievre l'insomnie, & toutes les Symptomes qui allompagnent ordinairement cette funeste maladie, qui ont duré onze jours consecutifs, par l'usage des boüillons d'herbes, de la pulpe des pommes cuites

de l'eau de Sous Doue ou de
tenir les mains sur la tumeur.

De la Tumeur ou abcès.

Si les remedes et le regime les mieux indiqués n'ont pas calmé l'inflammation, le sang et les humeurs ligueuses amassés dans la partie enflammée, s'y étant accumulés au point de ne pouvoir plus tenir dans leurs propres vaisseaux, les rompent et les déchirent, s'épanchent dans la partie, les esprits s'étant y étant déterminés en abondance mettent les particules spiritueuses en mouvement, qui mettent les differens sels en fermentation

tion, forment ce qu'on appelle
pus. comme la diette à observer
dans cette incommodité doit s'
tendre à la formation du
pus, on pourra mettre les
malade à l'usage du bouillon
de jeune bœuf, on mettra
les feuilles de choux, les poireaux
les oignons, on usera de chou-
fleurs, et de toutes les plantes
alkalines, on pourra aussi user
de poissons volatils mais en
petite quantité. permettre
l'usage du vin trempé, afin
qu'excitant les oscillations le
mouvement de diastol et de
systol multiplié puisse accélérer
la formation du pus

De l'ulcere

La matiere qui fournit l'abcès ayant été evaluée, soit par une incision faite sur la partie malade, soit qu'elle se soit fait jours a travers les tegumens, en dilacerant tout ce qui s'oppose a son passage offre une veritable playe — Suppurante: mais comme on divise les ulceres en benins & en malins, que le traitement des ulceres malins dependent de celui des vices qui y ont donnés lieu, nous les renvoyons pour le traitement dietetique aux differens vices que nous

ACADEMIE NATIONALE DE MEDECINE

nous proposons de traiter. mais
les eleves venus n'ayant
d'autres particularités a observer,
comme solution de continuité,
que dans les playes, auxquelles
s'appercevant les compare, les
confondant tres souvent ensemble
nous y renvoyons pour les
regles dietetiques a suivre —
puisqu'il y va de la meme

Du Kirre.

Le Kirre ayant pour cause
tout ce qui peut epaissir,
coaguler ou deprecher les humeurs
qui forment la tumeur il faut
donc que les alimens soient
fumectans, delayant et relachans
leur effet, capables d'adoucir
l'alcimonie du sang et des

humeurs, c'est ce que l'on trouvera dans l'usage de tous les farineux bien delayés & bien fermentés, de la laitue de la bourache, de tous les fruits d'été, comme cerise, fraise framboises, raisins, prunes bien mures & autres. La decoction d'orge miellé. Le thé pris a la maniere des chinois c'est a dire souvent, & en petite quantité. L'eau chaude pouvoit etre d'une grande utilité: de meme le caffé suivant l'observation de M.r Leault est propre a dissoudre le sang coagulé pouvoit etre icy d'une usage salutaire pouvoit quit

soit pris avec les precautions que nous avons dû dire en parlant de cette boisson.

en 1773 je guerit le nommé alexandre marchois de nevion en porteins d'un skirre qu'il portoit depuis long-tems dans le quel il avoit usé quantité de remedes: par l'usage de la panade, de l'eau d'orge & les pilules savoneuses, lui laisant la liberté d'user de tous les fruits d'été - je me suis guerit moi meme en 1770. d'un skirre au foye qui m'avoit jetté dans une jaunisse des plus fortes, par l'usage des panades chicoracées, l'eau d'orge faite avec

la Selection des dites plantes, des fruits d'été, & d'une boisson fervugineuse.

Du Cancer.

Quoique le Skirre puisse se conserver plusieurs années sans incommoder la personne qui le porte, cependant sa resolution la plus ordinaire est celle qui fait le cancer. cette terminaison se fait par l'augmentation du mouvement des parties voisines tellement animées que les vaisseaux voisins de ses bords commencent à s'enflammer. l'humeur renfermée dans les

ACADEMIE NATIONALE DE MEDECINE

Rivre, etant alve, mise en
mouvement par l'impulsion
veitesse des artères, corrode les
fibres qui l'environnent et
forment le canal intestinal.
ou l'indication dictatique dans
cette maladie, est 1°. d'adoucir
l'alvimonie de l'humeur devenue
caustique, qui de tout tout ce
qui l'environne. 2°. de prevenir
par des alimens anticeptiques
la corruption totale de la
masse des liqueurs. on parvient
a la premiere indication par
l'usage des farineux, telles
que les panades, les potages de
vitz, les gruaux, les bouets, les
cremes d'orge. si quelque fois
pour soulager les gouts des

malades, vûe la longueur de la maladie, on trouvoit a propos de se relacher sur l'usage de la viande qui nuit toujours en pareille cas on ne fera usage que de celle d'agneaux ou chevreaux comme les moins susceptibles de putrefaction, ou quelqu'oiseaux des montagnes voisins. l'usage du laict lorsque l'estomac pourra le supporter, pourra etre tres salutaire, surtout s'il est nouvellement tiré. Mr. Didier celebre medecin de montpellier dit s'en etre tres bien trouvé dans les sortes de traitement. quand à l'indication antiseptique, avec laquelle on invitera toujours l'usage

du Lait ; on pourra ajouter a ce que nous avons dis cy dessus le Jus de citron, d'orange, de limon, les groseilles rouges, ou leurs gelé, les bouillons — d'oseille, de bourrache, des chicorés, une boisson salidule le vin generaux bien trempé pris en petite quantité, ou le Jus de groseilles, ou celui des citron delayez dans l'eau, — tous les fruits d'été en esprits leurs qui sont alors bons peuvent etre employez.

De l'adenie

Comme nous avons commencés le traité par l'obstruction, comme l'origine

De presque toutes les maladies chirurgicales, & que l'œdeme est une obstruction des vaisseaux lymphatiques & adipeux, nous voyons qu'il est de l'ordre de le placer ici. L'œdeme pouvant avoir plusieurs causes, on doit suivant ses differens principes varier les regles dietetiques qui lui conviennent lorsque quelqu'obstructions ou quelque skirres auront donnés lieu à cette maladie, on suivera pour l'usage des alimens des alimens ce que nous avons prescrits, aux articles de l'obstruction & du skirre où nous renvoyons parce que Sublatâ causâ tollunter effectus. Si la necessité de la

ACADEMIE NATIONALE DE MEDECINE

limphe la veticule dans ses propres vaisseaux, pour lors on mettera en usage les bouillons de — poulets, d'écrevisses, les plantes chicoracées, les valines legumineuses comme la lavatte, les pancais les raifors, les asperges conviennent aussi, l'oignions, l'ail peuvent encor y convenir, la boisson sera une bonne vine fait, quelques tasses de caffé ou de thé. parceque tous les alimens ayant la vertu d'attenuer en divisant les molecules de la limphe les rendes plus petites qu'elles n'étoient, les rendes plus coulantes. Les mêmes alimens conviennent encor lorsque l'oedeme a pour cause la relachement des vaisseaux

Limphatiques, en y ajoutans les
appaisonnemens ordinaires tels que
le poivre, la moutarde &c. Si
l'edeme a pour cause de grandes
evacuations comme hemorragie
pertes de Sang, diarrhée ou
dissenterie: dans le cas les
alimens les plus nourrissans sont
indiqués. le Lait lorsque l'estomac
peut le souffrir & que la
perte du Sang n'y a pas donné
lieu, Lac maxime quidem &
quibus copiosi sanguinis fuerit ex-
cretio aph. 64. s. 5. ou le cas le
Lait peut seul remplir cette
indication les bouillons de chaire
des jeunes animaux, comme
poulets, veaux agneaux boeufs, avec
le pain de froment en forme de

Soupe, les legumes comme
les navets, les betes raves qui
dans ce genre sont fort nour-
rissantes. La boisson doit etre de
bon vin vieux et moelleux, tels
que les vins de rota, d'alicante
et autres de meme espece.
Lorsque les forces seront un peu
retablies, on pourra user d'une
viande plus solide, comme un
peu d'agneau, ou de poulets
rotis, ou quelque volailles des
montagnes, comme allouettes
perdreaux etc. des oeufs mollets.
le chocolat peut aussi convenir.
il faut toujours faire attention
dans la prescription de tous
les alimens a la force Systaltique
des vaisseaux et viter tout alimens

qui tendroit aux relachemens ou à la corruption, parce que la force des oscillations n'est pas suffisante pour operer la coction des matieres qui offrivoient a la digestion un trop grand travail

Des Plaies.

La plaie ainsi que l'ulcere que nous avons d'abord hipotesé rapportée à cet article, est une solution de continuité qui fait qu'une portion quelconque de notre corps etant divisée demande reunion. on distingue cependant la plaie recente de l'ulcere, quoique la plaie y degenere souvent. lorsqu'une plaie est

ACADEMIE

velente faite par un instrument bien tranchant. Se guerir pour l'ordinaire en trois jours de tems dans un sujet sain, en en rapprochant les levres: cette playe n'exige pour l'ordinaire aucun regime particulier a moins qu'elle n'ait été accompagnée d'hemorragie considerable: alors il ne s'agit que de retablir les forces affaiblies par l'abondance de l'evacuation. il faut donc que tous les alimens soient liquides, et aient la force de nourrir le blessé sans le secours de la digestion, puisqu'elle ne se fait pas dans un sujet faible ou le nourrira donc d'abord de bouillon de poulet ou de veau

& par gradation de soupe, de
vin, de gibier, de bouilli, des
que les forces le permettront il
le nourrira, d'agneau ou de poulet
rotis, perdrix, alouettes, & autres
de cette espece. la boisson sera
d'abord de vin pur pris en petite
quantité afin de retablir le ton
des vaisseaux que la grande —
salivation a dû relacher, & que
l'usage de tisanes ou ptisannes ne
feroient qu'augmenter. on pourra
donner ensuite aux malades des
oeufs frais à la coque, du
chocolat. on pourra mettre dans
les bouillons des feuilles de choux
pommés mais en petite quantité
a cause de leur qualité pourissante

des navets ; Les raves sont aussi fort bonnes et font beaucoup de Sang. Si cependant la playe est grande avec dependition de substance, elle tend a Suppuration, cette playe est dite Degenerée est ulcere, et doit etre traitée de meme. Comme pour y parvenir l'indication doit tendre à relacher les vaisseaux deferens, les alimens doivent etre relachans, on doit eviter toutes les substances qui tendent a l'alkalescence, au contraire, elles doivent etre emitives tels que les substances farineuses ; je vis la panade les bouillons les gruaux, Les

laitue, la bourrache, la boisson
doit etre relachante et emulsionnée
je ne peux m'empecher de pre-
venir contre les alimens alcoo-
liques ou spiritueux que l'on doit
eviter lorsque la suppuration
ou cicatrisation doit avoir
aux alimens des substances
antiseptiques, telles que les
oignons, les plantes ameres et
aromatiques: les boissons seront
aussi acides. tous les alimens balsa-
miques doivent etre employés.
la suppuration etant ainsi etablie
le regime doit etre employé de
la meme maniere tant qu'elle
paroit necessaire; mais des que
les bourgeons charnus commencent
a paroitre le regime doit etre

inconvenant en conséquence la
boisson sera peu abondante
tempérée d'un peu de vin pour
en exciter légèrement l'oscilla-
tion alterne la titillation.
on pourra se relacher sur —
l'usage de la viande en per-
mettant aux Clefs de manger
du blanc de volaille, des gre-
nouilles et autres de cette espece
comme contenant un excellent
gluten nourissant.

en 1774 je fus mandé pour
voir la femme d'Etienne
Guardeau maçon demeurant
a Croisic en perclus qui
depuis quatorze mois portoit
un dépot a la partie moienne
et latérale de la cuisse con

commençoit sur le milieu
du fascia lata, descendoit
sur le triceps, formoit une
poche de 7 a 8 pouces de
profondeur sur quatre a cinq
de largeur. Mon avis ayant
été de donner issue a la
matiere, il en sortit une sanie
accompagné de la substance
cellulaire adipeuse gangrenée
d'une odeur si infecte que
j'éprouvai jusqu'a trois fois
les effets du vomissement,
comme le dépot avoit une petite
issue a la partie superieure
~~du dépot~~ par ou j'insinuai
ma sonde qui n'ayant pues
penetrer que j'un que deux lieus

de la tumeur, je fus obligé d'y faire mon inlision, la partie supurieure fut guerie en huit jours, mais la malade n'ayant pas voulue souffrir une seconde inlision, je fus cinq semaines à terminer la cure par les compresses et le bandage expulsif; ne m'étant servis d'aucun onguent, la malade n'ayant pendant tout le tems veku que de panade, de pain sec avec quelque fruits, sa boisson une dilotion d'orge et quelque gouttes de vin pur

la diette trop exquise peut nuire beaucoup dans le traitement des playes et des ulceres

ce n'est pas sans sujet que
Hippocrate dit que les malades
manquent en observant une
regime trop exact, et qu'elle est
plus dangereuse que celle qui
est moins rigide. en effet les
petits vaisseaux de la playe
ouverts, étant affaiblis souvent
dannés de resport, tombent dans
l'affaissement faute de sa —
nourriture suffisant pour les
retablir, ce qui les detruit peu
a peu, et etablit la gangrène
dans les parties, au lieu qu'en
donnant une nourriture suffisante
pour retablir les resports de les
vaisseaux, on leur fait reparer
par un nouveau glutten les

substance perdue, de former la
cicatrice.

M.r Bernard, docteur en
medecine, de professeur d'en
chirurgie, au college royale
de medecine; rapporte qu'une
personne obligée de garder
le lit de une jambe d'elle fut exquise
de puis pres d'un an, pour
un ulcere a la jambe, s'étoit
guerie elle meme en huit jours
en mangeant du pain à son
appetit, a l'insceu de tous ceux qui
la traitoient, et qui furent charmés
de cette guerison.

Le pain qu'il prit en cachette
ayant revivifié pour ainsi dire
les humeurs et par cette nourriture

des vendus aux vaisseaux après de resport & de gluten pour former les boutons chaudes ou les paires pour parvenir à une bonne digestion. il ne faut pas toujours insister de la qu'une diette pour vigide ou les pains pris abondamment puisse toujours opérer la même guerison, il faut une milieu en tout; l'exemple suivant pourra en convaincre

je traitai en 1766 une femme d'une cuisse qui fournissoit une abondante de pus considérable parce qu'elle mangeoit extraordinairement, du pain qu'elle recevoit

de leur qui les visitoient qui
quelle eût une quantité suf-
fisante de panade que je lui
ordonnois, elle ne pût guerir
son insuffisante à la conduite au
tombeau c'est pourquoi il
faut toujours se conformer
à l'état actuel des personnes
que l'on traite afin de diriger
son regime suivant les circon-
tances. Debet medicus bene doctus

Si la playe étoit accompa-
gnée d'inflammation, il
faudroit user tous aliments
alkalins, ou tendans à l'alka-
lescence, et sans repeter ici tout
ce que nous avons dit en —
parlant de l'inflammation

ou ons pouvas velouvir, j'a-
me coulechevai pour venir
a l'appuis de ce que j'y ai
dis de rapporter l'exemple
suivant.

Le nommé Roidy, domestique
à Novions en portions, vint
me trouver le vingt cinq fevrier
dernier, pour lui tiver l'extre-
mité d'un fuscau, qu'en —
badinant il s'etoit implanté dans
le poignet entre les tendons —
flechisseurs des doigts près du
ligamens annulaires, dont la
longueur etoit près d'une poulce
ce qui l'empechoit de flechir le
doigt du milieu, je dilatai la
playe, en rajant degagé le bout

BIBLIOTHÈQUE NATIONALE

du fusean qui m'echapa en
se glissant sous les tegumens
je conseillai au jeune homme
qui fleschissoit sous doige à
l'aise, de ne sentoir plus la
douleur vive qu'il eprouvoit
avant cette premiere operation
je lui conseillai de revenir le
lendemain parceque cette
premiere operation l'avoit
fait tomber en Syncope, mais
en ayant été detourné en
lui representant que cette heure
lui ebuteroit moins en
appliquant des onguents qu'on
lui indiqueat, le qu'il executa
d'autant plus d'apparence qu'il
ne souffroit plus, il eut retours

a une de les dames pretendües charitable, qui y appliqua des onguents qui en peu de tems enflammerent & enflerent sa main extraordinairement. La crainte qu'il eut de reparoitre devant moi lui fit continuer cette onguent trois semaines qui outre la premiere playe qu'elle entretint, lui forma trois nouveaux ulceres tres considerables. Ce fut dans cet etat que desesperant de pouvoir guerir, qu'il vint me retrouver. je jettai tous les onguents pour n'y appliquer qu'un seul cataplasme emollient, je reduisis mon homme à la simple panade pour toute nourriture, une ptisanne d'orge

pour sa boisson ; & j'eus la satisfaction de trouver au bout de huit jours le bout du fuscau dans le cataplasme, & de le voir radicalement guerie au bout de trois semaines. Je fus pour prevenir l'inflammation qu'au mois de juillet dernier, je reduisis au meme regime, & à l'application du meme cataplasme un jeune homme de seize ans pour une playe qui perçoit sous pied, de part en part, faite par une coutre a charue qui etant usagée à dix pouces ; sans qu'il ait epuisé le moindre accident le long de la cure qui dura vingt jours.

Si la playe etoit allongée

quiré de douleur, ce qui ne
peut arriver que par le
tiraillement des nerfs a la suite
d'une contusion; ou de la
dilacération des parties; alors il
faut que les alimens soient
relachans, les farineux, les
apozemes de laitues de bourache
de mauves, de tous les alimens
balsamiques, la boisson doit
etre mucilagineuse & relachante.

Si la convulsion se mettoit
de la partie, ce qu'hippocrate
dit etre un signe de mort,
ce qui ne peut etre occasionné
que la dilacération imparfaite
d'un nerf, ou de l'aponevrose de
l'muscle qui l'abreuve. Si
c'est le premier cas, la section

entiere du neuf a Demie, coupé
les appaise, & ne demande aucun
regime particulier, mais si elle
est allarmonnée par l'acreté
de l'humeur, les alimens seront
doux, lentilles, les farineux, les
navets les raves, on pourra
aussi employer la laitue &
tous les adoucissans, la boisson
doit etre emulsionnée.

Si la fievre se mêle de
la partie, ce qui n'arrive
communement qu'a la Suite
de quelque inflammation
ou de quelque manquement
dans le regime prescrit dans
le premier cas on prescrira du
blepé le regime que nous avons
annoncés convenir aux —

inflammation ; si au contraire quelque manquement au regime prescrit y avoit donné lieu, une Diette un peu exquise feroit cesser les accidens, & le malade reprendra son premier regime.

Si la playe etoit a la tête & que la Substance du cerveau ait été attaquée ou mise à découvert, il est necessaire que les alimens soient Liquides, legers donnés rarement & en petite quantité, & relachans, les bouillons de mouton de veau, les preparations avec le pain de Seigle en brouets ; la boisson sera faite avec la decoction d'orge miellé, & legerement

BIBLIOTHEQUE NATIONALE

aliduleé avec le vinaigre ou le citron, afin que rapprochant les molecules du Sang, il ne puisse par sa coagulation occasionner aucun Symptome facheux, le jeun de pommeaux peut etre utile ainsi que celui de lavite, les vaisseaux peuvent etre permis.

on lit dans Garangeot qu'un homme ayant eu une commotion au cerveau a la Suite d'un coup, fut gueri par l'evacuation qu'on lui procura par le bas.

" j'ay ouï lire à l'academie " royale de chirurgie, l'un ~~le celebre~~ Mr Louis qui parle, " une observation envoiée par " un chirurgien de regiment " qui asseuroit avoir gueris —

» par la simple reunion une
» playe à la tête faite par un
» coup de sabre en dedolant
» qui avoit enlevé une piece du
» crane, de façon que la dure
» mere etoit à découvert dans
» l'etendue d'une lentille; cette
» piece d'os etoit retenue par les
» teguemens. Le chirurgien ayant
» lavé la playe avec du vin
» tiede, appliqua les parties dans
» leur situation naturelle, les y
» maintint par un appareil et un
» bandage convenable, il prevint
» les accidens par les saignés et
» le regime, et la conduite qu'il
» tint eut tout le succès possible.

Si la playe etoit à la machoire
inferieure, la gorge et la

poitrine au point que la deglutition ne puisse avoir lieu, si la plaie etoit considerable & sans l'esperance d'une prompte guerison, il seroit inutil de prescrire aucun regime, puisque les plaies deviennent necessairement mortelles: mais si au contraire, elles sont susceptibles de guerison, il faudra tant que la deglutition seroit impossible, ou pourroit causer des Symptomes facheux, ouvrir le bleçé par des Lavemens alimentaires; tels que les bouillons de boeuf ou peu clairs ou les crayons a leur vapeurs.

Le S.r Souchet chirurgien

de neuville rapporte avoir nourri des blessés de cette espèce que par la vapeur des bouillons posés sur le lit des malades dont les vidanp etoient exactement fermés, et qui sont tres bien guéris. nous avons enlevé la premiere de cette sorte de nourriture chez les cuisiniers qui pour l'ordinaire vaporisés par les vapeurs des viandes qu'ils preparent manquent tres peu d'aller

Le S.r le Roy chirurgien a poitiers en champagne m'a assuré que dans les dernieres guerres — etant aide à l'armée, il avoit guéri un caporal d'une coup de sabre a la joue qui lui avoit coupé une partie du muscle — zygomatique et avoit la bouche

fendue jusqu'a l'oreille, & ne l'avoir ouverte l'espace de trois semaines qu'avec des bouillons en lavemens.

— mais lorsque la deglutition commence à avoir lieu, si la playe est belle, & la Suppuration sur sa fin, que les boutons — charnus commencent a paroitre, on pourra lui permettre des — bouillons de poulets ou de veau ou d'agneau, on aura soin de joindre quelque farineux — comme riz, orge, ou amande la boisson devra une decoction d'orge ou d'avoine edulcorée de miel & egrisée d'un peu de vinaigre pour prevenir l'inflammation.

quoique les plaies du ventricule soient pour l'ordinaire mortelles, tant la cause de la difficulté de penser une telle playe que par l'invitation qu'y occasionneroit telle espece d'aliment qu'on pourroit y introduire: cependant les observations de Collins, Basile Valentin, Daniel Becker & autres; des personnes qui ayant avalé des corps etrangers, comme couteaux, gaines, affiloirs de bouchers, & autres choses semblables qui sortirent par la formation d'un abcès, ou a qui on fit une incisions au ventre & à l'estomac, & qui guerirent, nous engagent à dire que le regime

on doit avoir recours à la que
nous avons dit en parlant des
plaies de l'oesophage, & de la
poitrine.

Comme les plaies des
visceres du bas ventre ainsi que
celle du cœur sont toutes
mortelles à moins qu'elles ne soient
tres legeres, & de la cause de
l'hemorragie qui y arrive de
neccessité, & de la difficulté qu'il
y a d'y porter les remedes, nous
n'en ferons pas mention, nous
nous contenterons de dire que
lorsque les plaies de ces parties
seront legeres, tout le regime
doit etre tres adoulissant & plus
exact que nous ne l'avons
rapporté en parlant des plaies

en general, pour prevenir
l'inflammation ou la corriger
si elle etoit formée. & comme il
n'est jamais permis d'abandonner
un blessé tel desespéré qu'il soit
nous dirons que lorsque les plaies
des visceres seront grandes &
accompagnées de Symptomes
dangereux, que toute la nourriture
se reduira à une legere delaction
d'orge edulcorée qu'on fortifiera
au besoin.

Comme les plaies d'armes
a feu n'ont rien de particulier
que la contusion ou le
deschirement fait par la balle
ou l'eclat de la bombe, leur
regime doit etre le meme que
nous avons indiqués dans les

traitement des playes allompagnées de tes Symptomes.

De la Brulure.

La brulure, qui par l'action du feu qui corrode les parties sur les quelles il exerce son action, forme souvent une playe toujours d'autant plus profonde qu'elle est occasionnée par un agent tres actif, & auquel il faut toujours avoir egard dans le traitement, ou les alimens doivent etre de facille digestion, un peu mucilagineux, comme bouillon d'orge, d'avoine, de riz, de millet on peut user de beaucoup de fruit comme contenant beaucoup de matiere antiphlogistique. les

melons pris en petite quantité, pouvoir y être de quelque utilité. Les herbes potagères conviennent alors, surtout celle qui sont un peu alibiles, comme l'oseille. La boisson sera d'eau pure ou quelques émulsions.

De la Gangrène

Lorsque les plaies, les ulcères & les brulures, malgré toutes les précautions que l'on aura pus prendre, soit a cause de quelque vice du sang, soit par la négligence ou l'ignorance de celui qui l'aura traité, ou soit par l'indocilité du malade même auront de la tendance

par une bonne cicatrice degenerent en gangrène. Si elle vient d'un vice du Sang, on aura recours à ce qui peut remedier a le vice, qu'on pourra trouver aux differens articles que nous traiterons. Si au contraire elle etoit occasionnée par la negligence ou ignorance de celui qui aura pansé le mal, soit en exposant la playe trop souvent a un air trop chaud, soit en permettant l'excés ou negligeant l'usage des alimens convenables, & que par la le Sang, soit qu'il soit trop agité par l'usage de quelqu'echauffant, ou de quelqu'aromat, soit par l'usage des liqueurs spiritueuses fermentes exciteroient une trop grande dispo-

pation des esprits, affoiblivoit par
des agalemens trop souvent reitérés
les vaisseaux capillaires et regenerés
qui aboutissent à l'uleere, leur
font enfin perdre leur ressort
et les font tomber en gangrène.
dans cette circonstance, il faut
user d'alimens doux lenitifs —
capables d'adoulir la trop grande
sensibilité des vaisseaux, et de —
rendre au sang un baume —
naturel qu'il avoit perdu par —
son mouvement trop precipité. on
fera donc usage de farineux, le
pain bien cuit en panade les —
riz le gruau, les herbes potageres
excepté les choux comme pourissant:
les herbes chicoyalées; les oranges
les citrons les limons sont tres

ACADÉMIE NATIONALE DE MÉDECINE

anticeptiques, et capables de detruire
le progrès de la gangrène. Comme
la morsure des animaux excite
une veritable gangrene non
Seulement dans les parties quelle
attaque mais qui se communique
dans toute la masse du Sang
je crois que l'exemple Suivant
pourra nous servir au Sujet de
la gangrène.

on lit dans Athenée. livre
3.me De Dei pnosaplt. qu'un grand
Seigneur ayant Condamné certain
malfaiteur à etre livré aux
aspics n'eprouverent aucun
mal dangereux de leur piqueurs
parce qu'ils avoit mangés des Citrons
que la charité d'une femme
Leur avoit prodigué: ce qui ayant

été rapporté : pour éprouver si effectivement les lézards avoient été les préservatifs contre les piqueures de les animaux, en fit manger à un & les fit exposer tous deux de recheff, & celui les seul qui n'avoit pas mangé de lézard éprouva tout le venin des aspics, tandis que l'autre muni de l'antidote n'éprouva aucun mal. La boisson sera aiguisée comme une décoction d'orge mêlée ou aiguisé d'un peu de vinaigre.

en 1772. je guéris trois ulcères gangreneux sur la partie supérieure du tibia dont un avoit trois pouces & demie de diamettre & les autres un pouce

& dernie: a la femme Du-
jarrin Witmet, Avignetien a
memont pres Rethel: l'ayant
reduite a la simple panade &
l'usage des fruits d'été, & une
decoction d'orge miellée & cuitée
de vinaigre pour toute nourriture
ce qui fut terminé en un mois
de tems.

Si au contraire la gangrène
etoit occasionnée par la lenteur
de la circulation qui ne
parvient devoir que difficilement
aux extremités des vaisseaux beans
qui aboutissent à l'uleere, alors
il faudroit ajouter aux alimens
susdits une boisson stimulante
ou spiritueuse comme du caffé
qui agitte le Sang, du vin ou

autres Liqueurs fermentées capables d'agaler le ton des vaisseaux, — n'animent le cours de la circulation poussent le Sang avec force vers la partie gangrenée pour y — détacher le mort du vif, & faire ainsi tomber la gangrène qui — laisse une playe Simple à découvert.

Le même Docteur Bernard, que nous avons déjà cité — rapporte qu'une personne ayant la jambe gangrenée par un ulcere tres ancien, traité par tous les secours que l'art employe en pareil cas, fit faire une Consultation d'habiles gens de l'art, ou l'amputation fut décidée, comme unique moyen de Sauver le malade; que la nuit qui precedat le jour de

L'opération, il but un grand — gobelet d'eau de vie camphrée qui servoit à ses pansemens dont la bouteille étoit déposée près de son lit à côté de celle qui contenoit sa boisson: que les chirurgiens étant venus pour faire l'amputation, furent très surpris de voir que la gangrene étoit — détachée, & que la playe étoit parfaitement belle, ce qui fit changer d'avis, & le malade guerit parfaitement & facilement sans l'operation. l'eau de vie ayant rétabli l'oscillation des vaisseaux — dont le ton languissant ne poussoit pas le sang avec assez d'activité contre la partie mortifiée — produisit de bien au malade.

en 1773. je guéris en deux
mois le nommé Drumel, maréchal
ferrant, à Corni la ville près Vethel
d'un ulcère à la partie moyenne
de la crête du tibia de quatre
pouces au moins de diamettre qu'il
portoit depuis plusieurs années &
ou il avoit fait venir la gangrène
par ses mauvais pensemens ayant
suivis exactement le regime susdit

Comme le sphacel n'a
proprement parler que le plus
haut degrés de la gangrène, qui
etant parvenus à la dernier —
periode, doit etre amputé, & que
cette operation reduit le mal
à une playe simple nous y —
n'insistons pour ne pas sur —
charger ces traits de repetitions

inutiles.

Des operations

La plus part des operations que la chirurgie emploie comme moiens curatifs se font presque toutes a la Suite des differentes maladies qui y donnent lieu comme l'amputation des mammelles à la Suite d'un cancer, ou celle de quelques membres occasionnée par la sphacel-ose. le regime ayant été prescrit en traitant de ces maux: il seroit hors de propos de le repeter ici: il en est de meme de l'empieme & de la castration puisque dans ces operations, le malade est mis au regime —

lors qu'elles sont déterminées, &
cependant nous croyons ne pouvoir
nous dispenser de rapporter le
fait suivant au sujet de la
castration, pour prouver combien
dans les grandes opérations on
l'hémorragie peut avoir lieu, —
combien dis-je la diette exquise
doit être observée.

Le frere jean l'hôte, chi-
rurgien de l'abbaye de St Gubert
en Ardennes, rapporte qu'en 1773.
on apporta le 24 août un volem
fort & robuste agé de 44 ans qui,
conduit à la loge a deux lieu
de St Gubert affecta d'être malade
& garda le lit, on quoiqu'il
veillé de près il se mutila plus
cruellement qu'on ne fit à Abelard

avec un couteau qui lui étoit resté par la negligence de ceux qui l'avoient arreté. Ce ne fut qu'au trois heures que les prolevemens d'office voulant faire la visite des poches de son prisonnier — decouvrit qu'il nageoit dans son sang. on fit appeller le Sr. Bourguet chirurgien de naissance qui — arreta l'hemorragie. on fit — appeller le Medecin & le chirurgien de marche, Mrs. Robinet medecin de Luxembourg & moi, (c'est le frere d'Epte qui parle) le malade n'avoit par de fievre la douleur ni l'inflammation n'etoit pas considerables on — leva l'appareil jusqu'au 28. ayant été averti qu'il devoit

lié de façon à ne plus pouvoir attenter à sa vie, ce qu'il voulait faire pour éviter le gibet: il ne laissait pas de se couper avec un canif qu'il avoit caché dans son lit, la partie inférieure de la parotide droite, la veine jugulaire, la carotide externe & entama considérablement la trachée artère, dans sa partie postérieure latérale, de façon qu'un petit œuf de poule y auroit entré facilement: le qui fut pensé sur le champ. Le malheureux ne voyant aucune ressource pour attenter à ses jours, refusa toute espèce de nourriture pendant dix Sept jours que les playes furent pensées méthodiquement, & qui guérirent ——

il est probable que cette diette vigoureuse dans un homme fort & robuste lui fut utile, parce que privant les parties malades d'un abondance de Suc nourricier qui devoit resulter d'un regime moins severe, auroit trop abreuvé la playe, & auroit facilement relaché & la cicatrice. C'est ce qui fit dire à Hippocrate aph. 39. S. 7. " il faut laisser endurer la " faim à ceux qui ont la chair " molle & humide, parce que la " faim dessèche le corps. ainsi comme remarque l'autheur de cette citation, c'etoit un homme fort & robuste abondant en Suc nourricier ce qui le mettoit dans le cas de cet aphorisme.

Sur dont une chose a la

qu'elle on doit faire l'attention
la plus scrupuleuse, surtout dans
les opérations que l'urgence nécessité obligé de faire sur le champ
telle que le trepan, le bubonocel,
le ~~broncel~~ avec etranglement,
le bronchocel, pour les quelles
on en Souvent mandés une plus
tard, ainsi que d'autres dont le
regime Subsequent doit etre
rapporté aux plaies simples; —
faisant attention, faisant attention
à la replétion, et à l'embonpoint
du Sujet, car comme dit
Hippocrate il faut les retrancher
par l'abstinence

De la pierre

Quoique la pierre se forme dans presque toutes les parties de notre corps, cependant les reins, & la vessie, sont les parties qui en sont le plus souvent affectés ou du moins qui le sont plus sensiblement les visceres ayant une capacité plus grande que les autres, paroissent plus devoir y donner lieu.

Comme le calcul ne paroit formé que par des matieres terreuses & tartareuses qui se trouvent dans le sang & les humeurs, il est sensible que l'urine qui s'en sépare étant comme le dissolvant de ces matieres, les charrie par les

reins & la vessie dont les capacités prolongent à cet écoulement du sang, un séjour plus ou moins long qui y facilite le dépot de ces matières, qui par succession de tems forment la pierre. pour prévenir l'augmentation de la pierre, ou la prévenir dans ceux qui paroissent en être menacés, il faut que le régime soit doux & léger, que les alimens soient de facile digestion composés de viandes humides, comme de jeunes boeufs de veau, de poulets, les farineux bien fermentés, le cresson l'oseille, le cerfeuil, le persil, les plantes chicoracées, le cresson de fontaines, les asperges, les carottes les raves, les salsifi, les scorsonneres

ACADEMIE NATIONALE DE MEDECINE

le vaifont ainsi que toutes les
valines potagieres. l'ail y convient
aux vapeurs de Lauvenberg; on
peut permettre tous les fruits —
d'été comme Cerises, fraises, pommes.
la boisson sera de Leau pure
& la plus legere, ou une ptisane
de quelques plantes diuretiques
comme la valine d'asperges,
les emulsions conviennent aussi,
parce que les principes calculeux
etant delayés dans beaucoup de
liquides, & emoussés par les —
emulsions, ne pouvant se rappro-
cher, ne pourront former le calcul
c'est pourquoi les femmes sont
moins sujettes a la pierre que
les hommes: non parceque —
l'ecoulement de leurs menstrues

soient pour elles un preservatif
comme plusieurs l'ont crû, mais
parce qu'etant d'un temperament
plus humide que les hommes, les
matieres formables du calcul,
etant plus delayés que chez les
hommes, elles doivent etre moins
sujettes a la pierre qu'eux. l'eau
seconde de chaux peut guerir
le calcul dès-jà formé.

Je fus par le moien de
le regime susdit qu'en 1764.
je guerit le nommé Dualmar-
chand de Ballet du vouloir —
paroisse de Viel St Remis, d'un
gravier dans les reins.

mais dans le cas ou l'opé-
ration ~~de~~ de la taille
seroit resolue, pour y preparer le
malade, il faut pour prevenir

l'inflammation ou lonviger — l'acreté de l'urine qui pouvoit vendre la playe fistuleuse, prescrire les alimens anodins relachans & les antiphlogistiques ou mettre le malade a l'usage de l'eau de poulet avec le riz, le millet, l'orge. Sa boisson sera une decoction d'orge miellé qu'on continuera les premiers jours apres l'operation & dès que les accidens ne seront plus a craindre on pourra mettre le malade au regime que nous avons indiqués en parlant des playes simples.

De l'hydropisie

L'hydropisie ayant souvent besoin du secours de la chirurgie, peut donc etre mise au

nombre des maladies chirurgicales.
nous remarquerons donc que
l'hydropisie est une épanchement
de Serosité dans le bas ventre
nous disons dans le bas ventre
parceque c'est à cette espece
d'epanchement que l'on donne
communement le nom d'hydro-
pisie, celle qui sont dans d'autres
parties prenans differens noms
comme leucophlegmatie ou
anazarque &c. & dont le
traitement est a peu pres le
meme. les alimens dans cette
maladie doivent etre attenuans,
toniques, stimulans, propres de
retablir les fibres relachées par
la presence des eaux: en
consequence on prescrira l'usage

ACADÉMIE NATIONALE

des viandes rotie avec le pain bien cuit comme le mouton, les chapons poulets d'inde, oiseaux champêtres, comme caille, perdreaux & autres de cette espece, les cleviser, le raisort doivent etre recommandés. la boisson sera de bon vin pur ou de bon cidre, ou une infusion de sarazin dans le vin.

en 1764. jay guerie la femme de jacques lagueux tisserand au village de Haguenau pres rethel, d'une hydropisie a la suite d'une couche dont la seule nourriture fut de la viande rotie & du pain que le S.r Busquin son curé lui envoyoit tous les jours, & sa boisson un peu de cidre.

la privation de toutes boisson

Souvenirs guerries des hydropisies invetirees.

Valet limousin, docteur en medeline à bordeaux, rapporte qu'un paysan hidropique etant venus consulter Bienvenus, fameux medelin de paris, qui voyant la maladie trop invelevée & inluvable lui conseilla de ne point boir d'un an, ce que fit que le paysan qui se trouvat guevis.

on lit dans la gazette salutaire 1774. qu'une fille hapse de vivre avec une hydropisie conidevable se determinat a se laisser mourir de faim; tout ce qu'on put gagner pour la detourner de ce dessin, n'aboutit qu'à la faire consentir à prendre par jour à-

prendre par jour a peu prés une once de pain & une cuillerée de vin. au bout d'un mois de ce regime severe, elle se trouva guerie.

Des Maladies

Des os.

Si les parties molles de notre corps sont sujettes à une infinité de maux, les parties dures n'en sont pas exemptes. les os etant composés de vaisseaux multipliés sont sujets comme les chairs aux memes maladies: l'un pourquoi sans nous arreter il y aux vices du sang qui peuvent y produire differens accidens; — nous nous bornerons à comparer

les exostoses, aux obstructions, les nodus aux abces, la carie a la gangrêne &c.

Lorsque les differentes maladies arrivent a la suite des causes — exterieures; nous renvoyons pour le regime a celui que nous avons indiqués, pour l'obstruction, l'abcès, ou la gangrêne. outre la que nous venons de dire, les os etant des parties dures & resistantes — sont encor sujets aux fractures, maladies qu'on pourroit — rapporter aux plaies comme solutions de continuité. nous — remarquerons simplement ici que la substance des os etant tres — compacte, leurs vaisseaux tres delicés, il faut rendre au sang la fluidité

nele faire pour pouvoir les traverser aisement. Lorsque la fracture sera simple & sans accidens, on pourra nourrir le malade des viandes blanches, de panades de legumes, d'herbes potageres: la boisson du vin bien trempé. — mais lorsqu'il y aura complication comme playe aux parties molles ou gangrene, on se conduira pour lors comme nous l'avons expliqué a les differens articles. Les luxations demandent le meme regime, mais un peu plus delayé pour prevenir l'epaississement de la Sinovie, & les anchyloses qui pourroient se former dans les articulations.

Du Rachitis.

La courbure des os etant une maladie le plus souvent occasionnée par un vice particulier du Sang, comme le venerien, le scorbutique, le scrophuleux, ou meme le cancereux: dont nous n'en avions pas parlé ici, parce qu'elle seroit interrable, si on n'attaque le vice qui y a donné lieu. mais comme souvent il a pour cause un — tempérament lache, molle, debile, ou les alimens gras succulens, les sucreries, la boisson chaude abondante, l'obstruction de la moelle epiniere & des nerfs qui ne distribuent pas les esprits

ACADÉMIE NATIONALE DE MÉDECINE

partout: La circulation languit ou les esprits vitaux ne parviennent pas, & les laissent sans vigueur. pour lorsqu'il le malade on evitera tout ce qui peut relacher & abattre: on se contentera de nourrir les enfans de panade tres cuite, de bouets faits avec le vin, le gruau ou autres matieres farineuses qu'on assaisonnera de quelques aromats comme la feuille de laurier, le thim, la savielle &c. les aromats doux pouvans rendre aux vaisseaux l'oscillation & nele paives à l'accelération de la circulation: c'est dans le meme dessein qu'on mele à

un peu de vin aleribe à leur boisson. on pourroit leur allouer la pulpe de pesche, la confiture de coing, afin de reveiller leur jeu des fibres de l'estomac. enfin on leur allouera tout ce qui pourra alleger le cours de la circulation, & absorber une partie du liquide superflus qui entretient la molesse des parties organes. nous voyons tous les jours que des enfans rachitiques, lorsqu'aucune vilenie n'y a donné lieu, nous voyons dis-je que la courbure des jambes se redresse dès qu'ils quittent l'usage des alimens gras, je veux dire du laict pour le

ACADÉMIE NATIONALE DE MÉDECINE

nourrir de panades ou autres aliments insipides.

Des Maladies de la Peau

De la Galle.

Quoique la galle comme maladie de la peau, soit une maladie externe, elle ne laisse cependant pas que d'être une vice du sang, puisque elle est contagieuse, lorsque souvent elle est périodique. elle n'est occasionnée que par une humeur épaisse, visqueuse, qui pervertie aux glandes sebacées de la peau, les

des tuneurs devient albumineuse,
forme de petites pustules phleg-
moneuse qu'on nomme galle
ou tumeur dans la galle les
fibres de la peau sont roides
& tendues, ce qui se remarque
aisément par son apreté, la
circulation y etant d'ailleurs fort
ralentie, c'est pourquoi il faut
user d'aliment capables de
relacher & d'attenuer. on fera
donc usage de farineux
parceque par leur parties balsa-
miques ils sont capables d'emousser
l'albumonie de la limphe. le
lait fait les memes fonctions. les
chevrifes peuvent aussi etre mis
en usage, la chaire des jeunes

animaux, une legere infusion de café peut alors convenir pour faciliter l'eruption des pustules parce qu'il est capable d'attenuer la grossiereté de la limphe par l'oscillation qu'il excite dans les vaisseaux. les plantes chicoracées peuvent alors très bien convenir dans cette maladie, ainsi que la chair des volatilles, parce que le gluten qui en provient est plus leger et moins grossier, parcequ'il s'insinue avec plus de facilité, lubrefie plus aisement le tissu de la peau, et la relache.

Les dartres, la lepre, la tigne, l'impertigo, l'elephatiasis,

ayant à-peu-près les mêmes principes, & étant entretenus par les mêmes causes, le regime doit en être à peu près le même, en se conformant du plus ou moins, selon la malignité, ou la bénignité des différens maux.

De la Petite Verole
De la Rougeole
&
De la fievre miliaire.

La petite verole & la rougeole sont deux maladies inflammatoires qui se ressemblent fort & qui demande le même traitement: on en distingue de deux sortes

ACADEMIE NATIONALE DE MEDECINE

la Discrette, & la confluente.
Cette maladie ne se connoit guere
que lorsque l'eruption commence
a se faire: on la soupçonne
seulement lorsque la contagion
regne. Lorsqu'on est assuré
que la petite verolle regne,
il faut mettre le malade a
la diette exquise comme si on
avoit une maladie inflammatoire
a traiter: la ptisanne d'orge
ou de vin exquisé d'un peu de
vinaigre edulcoré de miel doit
etre la seule nourriture, tant
que l'ardeur de la fievre se
fait sentir: mais lorsqu'on est
sur que la petite verolle cause
la maladie, soit qu'elle soit

diserette ou boufhamte, la diette doit etre balsamique, adoulissante, relachante & emulsionnée. elle doit etre balsamique & adoulissante pour s'opposer à la malignité — qui n'est que trop souvent de la partie, qu'il est necessaire d'adoulir l'acrimonie des humeurs, elle doit etre relachante, afin de faciliter l'eruption des boutons varioliques Comme voit on que l'eruption se fait bien plus facilement chez les enfans que chez les adultes, chez les femmes que chez les hommes) parceque les fibres etant voides, l'eruption se fait difficilement: l'humeur qui croupit dans les glandes devient plus —

ACADÉMIE NATIONALE DE MÉDECINE

alimonieuse & plus vanqeuille. la boisson doit etre emulsionnée, afin d'emousser la causticité des sels que contient l'humeur qui ne se fait que trop souvent remarquer par les cicatrices qu'elle laisse sur la peau. les savoneux remplissent pour l'ordinaire cette indication. mais je ne peux passer sous silence les bons effets du lait tant dans cette maladie que la vanqeolle. Revue de neuf enfans sept ont essuié les deux maladies trois ont eû la petite verole confluente & quatre la discrette & n'ont été traités tous qu'avec le lait pour tout aliment & medicament sans avoir eprouvé

aulnes facheux Symptomes. en
effet le lait par sa partie Serreuse
à la vertu de relacher et de
rafraichir, et la butireuse comme
balsamique, et emulsionnée à elle
d'emousser l'acreté corrosive du
virus. quand à l'inoculation —
tant vantée, ne pouvoit on pas
attribuer tous ses Succés aux —
preparations preliminaires par
les qu'elles on fait passer le
Sujet qu'on y destine; car Si
on a Soin d'adoucir les humeurs,
de les attenuer, de les liquifier
si je puis parler ainsi, de relacher
Suffisament les fibres de la peau
Sans enervers le tout. Si dis-je
le corps du Sujet est tellement

disposé que rien ne l'empeche
d'expulser au dehors la matiere
variolique qu'on lui a com-
muniquée : ne pouvoit on pas
esperer le meme avantage d'une
petite verole naturelle dans un
sujet a qui on auroit donné les
memes soins dés les premiers
Symptomes qui annonceroient cette
maladie.

jay traité il y a environ dix
ans une jeune fille de seize
de la petite verole qui se mani-
festa benigne. Des que je fus
mandé j'voyant la maladie in-
flammatoire sans la soubcourner
variolique, apres les evacuations
requises un pareil cas & une diette
telle que dessus, la malade ainsi

bien preparée, l'eruption se fit avec douleur, après quoi la fille fut mise à l'usage du lait sans qu'elle ait eprouvée le moindre fâcheux accidents j'en ai traité plusieurs depuis de la même manière, dont la petite vérole a été aussi bénigne que dans l'inoculation.

La fièvre miliaire ne demande pas d'autres traitements que celui que nous avons indiqués pour la petite vérole et la rougeole. Le lait y paroit de même d'une grande utilité.

M.r Gastier dans son avis à ses concitoyens, rapporte dans sa huitième observation page 214. — qu'il a fait prendre à un malade attaqué de la fièvre miliaire du —

BIBLIOTHÈQUE NATIONALE DE MÉDECINE

lait en abondance. peu de tems
après poursuit le meme auteur
on me dit qu'un cordonnier
avoit eut la fievre miliaire, et
qu'il s'en etoit guevis sans le
secours de la medecine, que tous
ses remedes avoient été du lait,
sa nourriture du lait; que le lait
enfin lui avoit servis de tout
brevet qu'il etoit guevis. que pour
s'en assurer il fut chez le
cordonnier qui lui confirmat la
verité, et l'assura qu'il en avoit
été tres content, et n'avoit fait le
long de sa maladie que de lait
quoique tres souvent l'eruption
des pustules dans les maladies
cutanées ne se fasse pas aisement,
quelque fois point du tout en
cause de la trop grande tention

des fièvres de la peau, pour laquelle on est obligé de mettre le malade à une regime relachant comme nous l'avons dit plus haut. il arrive cependant quelque fois que la foiblesse des fièvres, le peu d'action des vaisseaux dans le tout vallentin n'envoie que foiblement le sang jusque aux extremités capillaires ne pouvant par conséquent faciliter l'eruption attendue, dans ce cas il faut mettre le malade non à la diette blanche, mais au l'usage d'un bouillon d'écrevisse de la boisson doit être spiritueuse, comme de bon vin trempé. l'exemple suivant que j'ay puisé dans des papiers publiques pourra venir à l'appuis de ce que je dis.

un Seigneur attaqué d'une
maladie inconnue aux medecins
exaloit une odeur si infect qu'on
qu'on craignoit qu'il ne commu-
niquat la peste au vaisseau
que il montoit. lui ayant com-
muniquée la resolution ou
etoit de le couler a fond pour
Sauver l'equipage. il demanda
pour ne pas voir d'une ait-
tranquil une pareil Sacrifice
il demanda dis-je une certaine
mesure d'eau de vie, qu'il n'eut
pas plustot bûe que le tour des
vaisseaux s'animés pour par tout
toute l'habitude de Son corps
des taches purpurines qui ayant
declaré la nature de la maladie
fut guerie methodiquement

De l'Erésipelle.

L'Erésipelle qu'on auroit pu mettre au nombre des inflammations, et a qui tous temps qui en ont elvis donnent le meme principe, me semble cependant different en bien des points, et quoique la partie erésipelateuse, soit rouge enflammée, brulante comme dans les autres inflammations, pour le peu qu'on fasse de reflexion; on trouvera que l'obstruction des vaisseaux ou leur compression forment toujours l'inflammation; au lieu que dans l'erésipelle, l'atonie des

vaisseaux est la seule cause de l'inflammation. dans l'inflammation proprement dite le sang arrêté dans son cours ne peut parachever sa circulation que par les vaisseaux capillaires collatéraux que le mouvement de systole force à se prêter, c'est ce qui fait la pulsation violente — qu'on éprouve dans le phlegmon dans l'erisipelle au contraire le sang poussé par les vaisseaux toniques conserve le mouvement qui lui est imprimé, quoiqu'il en passant par des vaisseaux privés de leur ton, et les traverse sans grande difficulté, le mouvement même de ce liquide est accéléré par la pression qu'on fait sur les parties, ce qui se démontre

par la repletion de la couleur
rouge, jusqu'a ce qu'un nouveau
sang ait pû reprendre la place
de celui qui en coulé: ce qui
n'arrive point dans la preſsion
qu'on fait à l'inflammation;
qui ne fait qu'irriter le mal.
on objectera peut etre la chaleur
brulante qu'on ressent dans
l'erisipelle; mais je reponds que
les vaisseaux etant dans l'atonie
le sang qui y aborde n'y trouvant
pas le ton neceſsaire à sa
circulation, y ralentit son cours
une consequence celui qui lui
succede oblige les vaisseaux à se
dilater, & fait que le sang s'y
trouve en plus grande quantité
que de coutume, qu'il s'insinue
dans les vaisseaux limphatiques

qu'il séjourne plus que dans ceux qui ont la plénitude de leur ressort. Cette stagnation me dira-t-on arrive aussi dans les vaisseaux sans qu'on y ressente cette chaleur brûlante qu'on éprouve dans l'érésipèle: cela est vrai, j'en conviens, mais dans la variole le sang qui y séjourne est un sang venenx qui y séjourne privé de ses principes actifs qui ont servis à l'entretien des parties ou il a passé en traversant les artères. De plus on remarquera que le sang des varioles quoique conservant sa fluidité est dans une espèce de stagnation saillant au dehors et ne gonflant aucune partie, ce qui l'empêche de produire aucun sentiment de chaleur qui ne

peut avoir lieu que par un certain mouvement dans l'erisipelle au contraire, quoique les vaisseaux soient dans l'atonie, le sang arterriel ne laisse pas d'y circuler, et etant un outre souvent renouvellé, il peut donc etant chargé de ses principes spirituenx, aider du mouvement des vaisseaux qui l'apporte à la partie erisipelateuse exciter la chaleur brulante qu'on y ressent un outre cette extention des vaisseaux erisipelateux comprimeut de meme par les tegumens; genent la circulation du liquide qui y passe, et qui faisant des efforts pour les traverser excitent encor la chaleur. l'epiderme n'etant plus dessechée

par la transpiration qui est interceptée dans la partie malade, parceque la distention des vaisseaux erésipelateux comprimant les glandes exhalatoires qui ne peuvent filtrer l'humeur de la transpiration, au contraire se trouvent desechées par la chaleur. mais les vaisseaux reprenant leur ton, la maladie cesse, les glandes degagées de toute compression, reprennent leur exhalation, la matiere de la transpiration ~~qui~~ detache l'epiderme desechée, et si j'ai pu m'expliquer ainsi l'oblige de s'exfolier par ecailles.

Les rougeurs qu'on nomme coup de Soleil ne sont d'autres choses que de vrayes erésipelles : Le Soleil darde subitement ses rayons

frappent une partie de notre corps affaiblissent la vertu oscillatoire des vaisseaux qu'ils frappent, et produisent tous les symptômes que nous venons de décrire, forment par conséquent une vraie érésipèle. L'indication diététique dans les maladies, est de rapprocher les globules du sang, afin qu'il offre moins d'espace, il faut laisser aux vaisseaux la faculté de leur prolonger par des topiques toniques. Qui de chanvre, allovdar dans les sortes de maladies, la laitue, les concombres, les bouillons d'orge, de vin. nous pouvions y ajouter les bouillons d'écrevisses, les chicorées. La boisson acidule les citrons, limons, oranges —

la decoction d'avoine.

Desmarchais dans le traitement qu'il nous donne des coups de soleil que reçoivent souvent les negres de la coste des esclaves, dit que la diette de les malades etoit constament de l'eau d'orge avec un peu de nitre purifié.

Des Ecrouelles.

Le vice scrophuleux occasionne toujours des tumeurs quelquefois skirreuses, quelquefois suppurantes, demandent toujours les soins de la chirurgie: et comme cette maladie a pour cause la grossiereté du sang et des humeurs devenus alimen-

mieux, Surtout dans sa partie
Lymphatique. Le regime qui y
convient doit etre attenuant et
adoucissant en consequence les
alimens seront doux et balsamiques,
les farineux, les bouillons d'herbages
ou on ajoutera les carottes, navets
salsifis, scorsonaires, le cresson
de fontaine. La boisson sera une
decoction d'orge eguisée d'un peu
de sel ammoniac, on peut y
permettre les fruits d'eté.

Jay guerie en 1769. au village
de Wagnon près rethel une jeune
fille de quatorze ans du vice
scrophuleux par le moyen de
ce regime, et des remedes merveuriels
quoique cette enfant eut Sallé le
virus avec le lait de sa nourrice
qui en etoit infecté.

BIBLIOTHÈQUE NATIONALE DE MÉDECINE

je croi que je ne doit pas
passer sous silence la guerison
de trois enfans de novion en
ponthieu, operé par l'attouche-
ment de notre monarque Louis-
XVI dont je suis temoins oculaire
le plus agé en un garçon de
quinze ans qui en etoit tres infect
au point que non seulement
plusieurs glandes du col etoient
abcedées mais qui avoit en outre deux
sinus tres profond sur les muscles
pectoreaux qui avoient resisté a
tous les remedes les mieux
indiqués, et qui se despecherent
d'eux memes apres l'attouchement
du roy. le second de neuf a dix
ans, a qui les ulceres multipliées
du col despecherent de meme
qu'au premier. la troisieme

une fille de douze ans qui avec les symptômes les plus caractéristique du vice scorbutique avoit l'épiphyse du tibia cariée, et dont plusieurs parties s'étoit déjas détachées; — l'os s'exfolia les ulcères se déterminent, l'enfant se trouve actuellement guérie.

Du scorbut.

Le vice scorbutique occasionnant très souvent par ses colliquations des ulcères fétides — souvent même des gangrènes, — nous avons lieu de rapporter à ce vice des maladies chirurgicales. Le vice scorbutique a différentes causes, la qui l'a fait toujours regarder comme le chef d'œuvre de l'art; souvent il est occasionné

par un sang trop dissous, alors les oranges, les citrons, les limons les grenades, les bouillons d'oseille & de cochlearia, les plisanes vendues aciduler par le vinaigre; le vin de la moselle y est bon. les farineux bien fermentés ont passé des spécifiques.

M.r jean louis tavgiouis, rapporte qu'une dame ayant été une peure violente dans le tremblement de terre du 11 décembre 1746. tomba dans une maladie de langueur qui la conduisit au scorbut, tous les remèdes connus furent employés sans fruit contre cet état fâcheux: qu'ayant été appellé en suite, il s'avisa de la nourrir seulement de végétaux sur tout de ciboules confites dans le

vinaigre : il proscrivit l'usage des substances animales, il ne permit d'autres boissons à la malade que l'eau pure adoucie avec du ~~sucre~~ sucre. la relation des voyageurs de long cours que nous avons rapportés en parlant des Citrons page 84. vient encore à l'appui. lorsque l'appesantissement des humeurs a donné lieu au scorbut, alors les avomats, l'oignon, l'ail, le raifort, le poivre de gingembre, le pourpier, les épinards, le persil, les scorsonnaires, les asperges, et tous les alimens savoureux conviennent. les Kamtschadales mangent de l'ail pour se guérir du scorbut.

lorsque l'alimentation des humeurs occasionne cette funeste maladie : un boulversement que

les farineux convient mieux, ainsi que le petit lait, le lait de Lait de beure.

en 1764. jay traité le nommé jean baptiste auvray Laboureur de norion en pouleur, qui pendant tout le traitement ne vecut que d'eau de vipere grenouilles, de racines de pandis, d'une decoction d'orge et de fleurs de Soulis, avec les autres remedes indiqués et qui guerit radicalement. —

De la maladie Venerienne

Quoiqu'on ne connoisse pas encor quelle est la qualité du virus venerien on en cependant tres sur qu'il n'attaque que la simple, en

l'épaississant, ou la rendant caustique & vengeante. La diminution de l'épaississement des os dans cette odieuse maladie est une preuve convaincante, & fait assez voir que les regimes de vie qu'on doit y tenir doivent être très anodins & atténuans. Les alimens seront tirés des farineux comme panades, brouets d'orge, de riz, des gruaux, le millet, le tout allongé à l'eau ou au lait qui convient dans cette maladie. La bouillie au lait peut être très utille, le tout pris sans point salé. La boisson sera atténuante, apéritive telle que la ptisanne des bois une pinte infusée. Le S.r Louis Guion docteur dit qu'avec cette seule ptisanne il a plusieurs fois calmé

tous les accidens de cette maladie, Car la pratique, que j'ay toujours eu Suivie des plus grands Sujets, employé dans l'hopital militaire de Sedan Sous la conduite du S.r Chambet chirurgien major durant l'espace de Deux ans que j'y fus Son eleve: & que j'ay toujours Suivis depuis moimeme avec le meme Sujet, a tous ceux que j'ay eu a traiter de cette maladie.

De la Calochimie. & Cachexie

La Calochimie, & la Cachexie Sont une depravation du Sang & des humeurs, qui ont pour principes une Sue nourricier mal digeré, consequemment

Corrompus. Comme les deux maladies exigent le même traitement, ce que nous dirons de l'une doit s'entendre aussi de l'autre.

Cette dépravation des liquides reconnoit plusieurs causes. Même souvent la suite de quelques maladies mal traité, d'un abcès négligé, dont une portion du pus a été repompé par les vaisseaux, & qui a corrompus les liquides; souvent une abondance de bile nouvelle qui distend les vaisseaux leur fait perdre une partie de leur ton, ce qui empêche la dernière élection. La voideur des fibres, soit qu'elle soit occasionée par un excès de travail, ou par l'usage des liqueurs spiritueuses —

ACADEMIE

qui, si je puis m'expliquer ainsi les valvules, les obstrue, le qui comme nous l'avons dit plus haut empeche non seulement la derniere coction, mais qui detruit la faculté qui doit appliquer le suc nourricier. le relachement des memes fibres occasionne encor cette maladie l'estomac relaché ne digere qu'imparfaitement, & le suc nourricier mal elaboré voulant avec peine dans les vaisseaux relachés ne peut avoir cette faculté nutritive qui doit lui etre propre. la mauvaise qualité des alimens tels que les farineux glaireux, crudes & non fermentés ou encor un des

principaux germes de cette maladie.

Lorsque la salochimie aura cette dernière cause pour origine, on s'abstiendra de tous ceux dont on faisoit usage, et après les evacuations nécessaires on prendra le lait pour toute nourriture. Zippalvatte dit qu'il est utile aux fièvres longues et languissantes. Les bouillons de veau, de mouton, poulets, on y mettra quelque navets. Lorsque l'estomac sera plus fort, que les vaisseaux auront repris un peu de ton on fera une bouillon de bœuf, ensuite une aile de poulet rotie avec un peu de pain, ainsi par gradation jusqu'à une nourriture plus solide et plus substantielle. L'eau trempée de vin

pourra servir de boisson.

Lorsque le relachement des fibres aura occasionné la cachexie, on mettra à l'usage des bouillons d'écrevisses ou on mettra le vin, une legere dose d'oseille, on pourra user de vegetaux, de vaisseaux, de plantes chicoracées, les asperges, le tout legerement epicé afin de reveiller le ton des fibres de l'estomac et des vaisseaux. quoique tous les fruits aqueux paroissent nuisibles dans la cachexie qui a pour cause le relachement, on pourra cependant faire usage de raisins de groseilles rouges, de cassis, de de confiture de coing, de nefles, la boisson sera de l'eau froide ou du vin ferme afin de

reveiller la nature, de même que quelques tasses de caffé pris ravement.

Si cette maladie a été occasionnée par la rigidité des fibres, pour tous il faut un regime aqueux & doux, principalement de petit Lait, de bouillons d'herbes potageres, de mou de veau, les epinards, toutes les especes de laitues, l'eau de poulet, de jeunes Carottes, de pois chiches, de panade, de tous les fruits d'été en general la boisson doit etre de leau tiede ou une infusion de thée en se precautionnant toujours contre l'intemperie Solaire.

Si l'abondance du Sel nouvellement etoit l'origine de la Calculeuse apres les evacuations

ACADE

convenables, nous pensons qu'il faut mettre le malade au regime que nous avons prescrit lorsque cette maladie provient d'une mauvaise nourriture, en mettant une plus grande distance entre chaque refection.

Si quelque vice interne faisoit la maladie, il est constant qu'en traitant la maladie originaire que celle qui n'en est que le produit se dissipera, en conséquence nous y envoyons aux differens titres.

Mais lorsqu'elle devra son origine à la depravation des liqueurs par la resorbtion du pus de quelque ulcere, alors comme il faut mettre la nature en

en état d'expulser par les sécrétions cette matière morbifique qui fait la maladie, nous pensons que le régime que nous avons prescrit pour quand elle est la suite du relâchement, doit lui convenir. c'est pour quoi nous y renvoyons.

Le fut par le régime qu'en 1773. je guéris le nommé Jean-Baptiste Adler tisserand à Novion en Porcien d'une Cachexie qui lui étoit survenue à la suite de trois ulcères qu'il portoit depuis plus de dix huit mois.

De la Peste.

Sans grossir ce traité des différentes opinions qui ont regnées sur la nature de la peste, il nous suffira de dire, que le sang

les humeurs de ceux qui en sont atteints, sont dans un état de putridité capables de causer les plus grands désordres: que pour corriger le vice d'une pareille maladie il faut que le regime soit antiseptique, composé de bouillons d'oseille, des farineux bien fermentés & bien cuits, de verjus, des oranges, des limons, des citrons, des grenades, des cerises, des groseilles rouges, enfin toutes les plantes chicoracées: la boisson doit être une décoction d'orge édulcorée de vinaigre: on peut aussi faire usage de bon vin, lorsque la fievre n'est pas violente, le caffé peut aussi être bien convenable, enfin tout ce qui peut exciter l'oscillation des vaisseaux, accelerer la circulation, & faciliter la trans-

pivation. quand au regime preservatif de cette facheuse maladie, la bonne nourriture en general detrempé de bon vin, m'a souvent charmé les funestes effets.

M.r Didier Medecin de Montpellier qui fut envoyé a Marseille au secours des pestiferés, rapporte que de deux chirurgiens qui les pensoient dans le meme hopital ou il etoit, l'un d'eux mourut de la peste, pour avoir contre son avis fait les pensemens a jeun, tandis que l'autre qui observoit un regime contraire n'en fut pas meme attiré.

Ce fut a la bonne nourriture dont on faisoit usage à l'abbaye de S.t victor de la meme ville qu'il attribua la cause qui preserva

servat ses habitans de la peste, ainsi que le monastere des dames de la visitation, quoi qu'elles avoient d'un côté, une infirmerie, & de l'autre une cimetiere de pestiferés.

on lit dans un voyage Littéraire de la grece, publié par Mr. Guis membre de l'académie de marseille, que l'ail, les lignons le vinaigre, & les parfums sont les preservatifs que les grecs employent contre la peste. les naturels du pays boivent du vin pur plus qu'à l'ordinaire quand cette contagion fait des ravages, & conseillent le même regime aux étrangers. le pere du voyageur qui avoit vû la peste en egypte, & qui étoit commissaire a Marseille lorsque elle y arriva en 1720. —

buvoit du vin de chypre avant de faire sa tournée. un homme qui dans le même tems n'avoit d'autre occupation que d'enterrer les pestiferés, etoit toujours ivre, et n'eut jamais la moindre attaque de la mal. les femmes grecques de Constantinople qui ont soin des pestiferés, ne demandent que de bonne eau de vie pour se preserver de la contagion; elles en boivent souvent pendant le jour. on sait que les soldats qui composoient l'armée de Lascaris en Thessalonie, ne se garantissoient de la peste qui ravageoit cette contrée, qu'en buvant avec excès du vin qu'ils y trouvoient en abondance; parceque tous les liqueurs exitant avec force l'oscillation

tions, augmentent la celerité de la circulation, attenuent les liquides, & mettent les vaisseaux en état d'expulser la matiere morbifique qui peut s'y trouver.

Des Maladies des femmes Grosses & Accouchées.

Si l'accouchement est une operation de la chirurgie, il semble que tout ce qui y a rapport doit etre aussi de son ressort. Dans le tems de la grossesse, surtout vers les premiers mois, les femmes eprouvent des abbattemens, pesanteur de tête, engourdissement dans les membres, éblouissemens, vertiges, nausées, —

commencemens, &c. & comme tous
les inconvenients n'ont pour cause
que l'abondance du sang, dont
l'embrion ne peut faire usage,
rentre dans les grands vaisseaux
& occasionne tous les maux qui
viennent de la pléthore. Comme
il n'est pas de notre sujet de
parler des evaluations qui sont
ne laissent en pareils cas, nous
nous contenterons de dire que
les femmes qui se trouvent dans
cet état, n'useront que d'alimens
peu nourissans, comme du veau
de l'agneau, de la volaille, du
raisins & feuilles legumineuses, les
fruits surtout ceux qui sont —
acidules, l'eau ou la ptisanne
simple sera leur boisson.

Les autres alimens qui pourront

déterminer l'accouchement, ne demandent d'autres précautions pour le régime que celui que nous venons de prescrire, mais lorsque l'accouchement est déterminé on doit suivre celui de l'accouchement à terme auquel nous nous bornons.

L'accouchement soit naturel ou laborieux, lorsqu'il n'est accompagné d'aucune maladie ou d'aucun accident, ne peut être regardé comme maladie en lui même, puisque c'est une opération de la nature et que la maladie est une affection contre nature: or excepté les cas qui demandent la main du chirurgien comme lorsque l'enfant est mal situé

dans la matrice, ou monstrueux, l'accouchement est l'ouvrage de la nature, auquel on doit preparer la femme par un regime relachant, parce qu'a moins de mauvaise conformation du bassin, les difficultés de l'accouchement naturel ne sont occasionnées, que par la roideur des fibres musculaires de la matrice, qu'on peut vaincre par un usage abondant d'eau tiede, de thée, d'eau de veau de poulets de bouillons d'herbes, des fruits d'été, & enfin par tout le qui peut relacher, mais le qu'il ne faut pas continuer longtems sans l'avis d'un prudent accoucheur, Bebel medicus bene Doctus. Si on a bien

ACADEMIE NAT

suivis de ce que je viens de dire
on aura point à craindre les
convulsions ni les développes, qui
n'arrivent jamais que par
l'extrémités des fibres de la matrice.
on n'aura, après le travail de
l'accouchement, à craindre que
la perte de sang, souvent causée
par l'atonie de la matrice, ou
une portion de l'arrière faix
qui y sera restée. nous ne dirons
rien ici des moyens de faire —
cesser cette exhalation, nous
nous contenterons de prescrire —
dans les soins de ce régime
que nous avons dit convenir
dans les plaies avec épuisement.
j'ay rappellées à la vie deux femmes
rendues pour mortes & qu'on
croyoit telles, en rendant à la

matrice sur tout qu'elle avoit perdue par la longueur du travail, & le regime que je lui fis observer les retablies. j'en ai guerie une autre que l'exulceration abondante jettoit dans de tres longues syncopes, & qu'on tachoit de faire finir avec du vin chaud & de l'eau de vie, aux quels je substituai l'eau aciduleé par le vinaigre.

il reste une fievre de lait qui afflige presque toutes les femmes accouchées, & contre laquelle on n'a opposé qu'une diette severe, & que cependant on pouvoit aisement prevenir, si on faisoit attention à ce qui la produit. quoique j'aye dejà eu l'honneur d'envoyer un memoire a l'academie sur ce

ACADÉMIE NATIONALE DE MÉDECINE

Sujet en 1773. ou me permettera
de repeter icy mes Sentimens sur
ce Sujet. Sentimens appuyés sur
une experience de quatorze ans
& de plus six cents couches que
j'ay faites, & de dire que les
glandes des mammelles, ne
contenans même dans les derniers
tems de la grossesse qu'une
Serosité alvec un alide qu'on
nomme colostrum, le quel
retenus dans les glandes, lorsque
le troisieme jour après
l'accouchement, le plus gros des
lochies en valué la matiere
laiteuse se porte en abondance
dans les mammelles: s'insinue
dans les glandes, ou sejourne
le colostrum s'y coagule par
son melange avec cette liqueur

alida et qui obstrue les dittes —
glandes qui ne peuvent relevoir
celui qui doit lui succeder. Le
lait ne trouvant au lieu passage
distend les vaisseaux qui l'apportent
comme la circulation des vaisseaux
sanguins qui les avoisinent, —
tiraille les parties nerveuses par
le gonflement de la partie,
dont la communication avec
les autres nerfs, excite l'inflam-
mation et cette fievre que on —
nomme de lait on auroit du
faire attention au peu de fruits
qu'on a retiré jusqu'au jour d'hui
de la diette pour prevenir —
cette fievre, et que l'abondance
du lait n'en est pas la cause
primitive, puisque nous voyons
tous les jours les bonnes nourices,

qui regorgent de lait sans en
avoir la fievre : jay remarqué —
au contraire que la diette loing
detre preservatifve de cette fievre
elle ne plus propre à l'augmenter
qu'à la prevenir : car en dimi-
nuant le repos des vaisseaux
dont la foiblesse ne peut
nullement aider le lait
à sa maturité les glandes qui
doivent le filtrer, sa stagnation
si je puis m'expliquer ainsi,
facilite sa coagulation, et en
consequence la fievre. on s'
s'assurera du fait en touchant
le sein d'une femme qui a
la fievre de lait, on y
sentira le lait dont chaque qui
en est la seule cause :
l'allaitement etant une

chose naturelle, ne pavoit il
pas vidient de traiter l'allouchée
comme malade. au Contraire
l'allouchement etant un travail
il se Doue plus à propos de
traiter celle qui l'à epuisée,
comme une personne fatiguée;
ou si vous mettiez à une
diette Severe, une personne
accablé de travail, il est sensé
que vous la jetteriez dans
l'affaissement. C'est le qui
arrive à une nouvelle
allouchée, qu'on traite comme
malade. mais pour prevenir
cette fievre qui Souvent cause
de tres grands ravages, il ne
ne Reparoit de l'attaquer dans
Sa Source; c'est à dire dans

le Colostrum doit l'évacuation seule peut prevenir tous les accidens. les alimens doivent être fluides afin de fortifier l'accouchée, non malade mais affoiblie par le travail.

la bonne nourriture entretient l'oscillation des vaisseaux, facilite la secretion du lait, et previent tous les accidens; ainsi on donnera la premiere journée de bonnes soupes à l'accouchée et pour sa boisson du vin trempé, ensuite de par gradation on lui permettra la volaille et aux femmes fortes et robustes on leur abandonnera leur bouillie et un peu de vin. depuis quatorze ans que

j'exerce l'art des accouchements
je n'ai pas vu une seule femme
dans six cents couches que j'ay
terminées, avoir eprouvé la fievre
de lait en suivant cette
methode, au contraire, Mr. de
Sout, presque toutes trouvées en
état de se lever dés le troisieme
jour, et plusieurs des le len-
demain. un exemple frappant
et qui peut etre examiné
partout se tout les animaux
tout les petits suivent le lobos
trum peu apres leur naissance
et tout les meres n'eprouvent
jamais aucun mal

Le Colostrum doit l'évacuation seule peut prevenir tous les accidens. les alimens doivent être succulens afin de conforter l'accouchée, non malade, mais affoiblie par le travail.

la bonne nourriture entretient l'oscillation des vaisseaux, facilite la secretion du lait, & previent tous les accidens. ainsi on donnera la premiere journée de bonnes soupes à l'accouchée & pour sa boisson du vin trempé, ensuite & par gradation on lui permettra la volaille & aux femmes fortes & robustes on leur abandonnera leur bouillie & un peu de vin. Depuis quatorze ans que

j'exerce l'art des accouchements
je n'ai pas vu une seule femme
dans six cents couches que j'ay
terminées, avoir eprouvé la fievre
de lait en suivant cette
methode, au contraire, elle se
sont presque toutes trouvées en
état de se lever dès le troisieme
jour, et plusieurs dès le len-
demain. un exemple frappant
et qui peut etre examiné
partout c'est que tous les animaux
tous les petits vuident le colos
trum peu apres leur naissance
et tous les meres n'eprouvent
jamais aucun mal

Fin

Nicolas Claude Vinar Ancien pensionnaire
de l'académ. Roy. de chir. a Noyon pres
Bethel